



LE MENU EXCEPTIONNEL

Chair de tourteau du Devon tiède aux effluves d'oranges, bisque légère et caviar osciètre
Warm flaked Devon crab scented with orange, light bisque sauce and osciëtra caviar

Velouté de gibier au maïs et foie gras poêlé
Game bird velouté soup with sweet corn and pan fried foie gras

Filet de flétan poché habillé d'une mousse aux poireaux, cardons et sauce vin blanc au beurre d'oseille
Halibut fillet poached with a leek mousse, cardoons, sorrel and white wine sauce

*Suprême de pintadeau fermier rôti et caillette de cuisse,
nid de pommes de terre aux senteurs des sous-bois, jus Riesling à l'estragon*
Roasted free range guinea fowl breast and leg "caillette",
potato nest with wild mushrooms, Riesling and tarragon jus

Soufflé Suisse à la truffe
Warm Aged gruyère cheese and truffle soufflé Suisse

Sorbet pamplemousse Ruby au thé Earl Grey, infusion mentholée
Ruby grapefruit and Earl Grey tea sorbet, mint infusion

Tarte Tatin à la pomme parfumée au cognac, glace kéfir
Apple tart Tatin flavoured with Cognac, kefir ice cream

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

£265.00 per person, price inclusive of VAT, but exclusive of a discretionary 12.5% service charge.

Prices and dishes subject to change without notice.

Le Menu Exceptionnel (or its vegetarian version) is to be ordered by the whole table.

This menu runs until Sunday 16th March inclusive. Our Spring menu commences on Wednesday 19th March.



LE MENU EXCEPTIONNEL VÉGÉTARIEN

Royale de topinambours, rémoulade au bleu de Cashel, poires et caviar des montagnes

Jerusalem artichoke royale, remoulade flavoured with Cashel blue cheese, pear and mountain caviar

Velouté au cerfeuil tubéreux, crème de châtaignes et champignons sauvages

Chervil root velouté with a chestnut cream and wild mushrooms

Oeuf fermier de St Ewe poché en meurette, subric aux racines de persil et sauce beaujolaise

St Ewe free range egg poached “meurette” style, parsley root subric and beaujolais wine sauce

*Légumes racines et duxelle de champignons sauvages en croûte feuilletée,
purée céleri-rave aux olives kalamata, jus végétal*

Root vegetables and wild mushroom duxelle in puff pastry, celeriac purée with kalamata olives,
roasted vegetable jus

Soufflé Suisse à la truffe

Warm Aged gruyère cheese and truffle soufflé Suisse

Sorbet pamplemousse Ruby au thé Earl Grey, infusion mentholée

Ruby grapefruit and Earl Grey tea sorbet, mint infusion

Tarte Tatin à la pomme parfumée au cognac, glace kéfir

Apple tart Tatin flavoured with Cognac, kefir ice cream

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and mignardises

£245.00 per person, price inclusive of VAT, but exclusive of a discretionary 12.5% service charge.

Prices and dishes subject to change without notice.

Le Menu Exceptionnel Végétarien (or its non-vegetarian version) is to be ordered by the whole table.

This menu runs until Sunday 16th March inclusive. Our Spring menu commences on Wednesday 19th March.