

MENU DES ÉTOILES

This tasting menu is to be ordered by the whole table

£275.00 per person

*Émietté de tourteau du Devon, velours de petits pois,
perles de vodka et caviar osciètre, coulis à l'aneth*

Flaked Devon crab with pea panna cotta,
vodka pearls and oscietra caviar, dill coulis

Foie gras chaud à la grenobloise, orange caramélisée et pousses de soja
Seared foie gras Grenobloise, caramelised orange and bean sprouts

Tronçonnnette de homard poêlée minute au Porto blanc
Pan fried lobster medallion and ginger flavoured
vegetable julienne, white port sauce

*Duo d'agneau de lait des Pyrénées rôti,
petits primeurs et morilles, sauce paloise*
Duo of roasted Pyrenean milk lamb, baby vegetables and morel mushrooms,
minted hollandaise sauce

Trio de fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre
Trio of French and English artisan cheeses

Sorbet au champagne rosé et espuma cassis
Pink champagne sorbet and blackcurrant espuma

Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises
Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill.

All prices are inclusive of VAT at the current rate.

Spring 2025

MENU DES ÉTOILES VÉGÉTARIEN

£275.00 per person

Asperge blanche farcie aux morilles, sabayon amande parfumé à la menthe
White asparagus filled with creamed morel mushrooms, almond and mint sabayon

Artichauts poivrade barigoule gratiné et émulsion à l'ail d'ours
Glazed barigoule baby artichoke with wild garlic emulsion

*Fleur de courgette tiède aux senteurs des sous-bois et sa palette
de primeurs du Val de Loire agrémentées à la truffe noire*
Warm courgette flower with wild mushrooms,
Val de Loire spring vegetables and black truffle

*Ravioli ouvert, méli-mélo de courgettes, burrata et aubergine légèrement fumée,
noisettes torréfiées*
Open ravioli with a medley of courgettes, burrata cheese,
lightly smoked aubergine and toasted hazelnut

Trio de fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre
Trio of French and English artisan cheeses

Sorbet au champagne rosé et espuma cassis
Pink champagne sorbet and blackcurrant espuma

Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises
Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill.

All prices are inclusive of VAT at the current rate.

Spring 2025