



## MENU DES ÉTOILES

*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

*Tronçonnette 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 et espuma cassis*  
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

£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 1st June inclusive. Our Summer menu commences on Wednesday 4th June.



## MENU DES ÉTOILES VÉGÉTARIEN

*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 agrémentés 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 et espuma cassis*  
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

£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 1st June inclusive. Our Summer menu commences on Wednesday 4th June.