



FATHER'S DAY LUNCH MENU 2025

Aperitif and canapés

STARTERS

Emietté de tourteau du Devon sous un voile de gelée parfumée au poivre Sichuan et coulis de melon charentais, caviar osciètre
Flaked Devon crab meat under a light Sichuan pepper flavoured jelly, charentais melon coulis and oscietra caviar

ou

Foie gras chaud, tomate Marmande caramélisée et jus parfumé aux fleurs de sureau
Pan fried foie gras with caramelised Marmande tomato and elderflower scented jus

ou

Royale de petits pois, nid de haricots verts et jaunes à la truffe noire, espuma de parmesan aux amandes
Pea royale, nest of green and yellow beans with black truffle, parmesan and almond espuma (v)

MIDDLE COURSES

Tronçonnnette de homard poêlée minute au Porto blanc

Pan fried lobster medallion and ginger flavoured vegetable julienne, white port sauce

ou

Oeuf fermier de St Ewe poché en feuilleté à la duxelle de champignons, pointes d'asperges et sauce mousseline
Poached free range St Ewe egg served in a puff pastry case with mushroom duxelle, green asparagus tips and mousseline sauce (v)

MAIN COURSES

Tournedos d'Angus grillé au charbon de bois, tatin aux échalotes et girolles sautées, jus à la sarriette
Barbecued fillet of Angus beef served with caramelized shallot tart tatin, sautéed girolle mushrooms and savory scented jus

ou

Dos de turbot des Cornouailles cuit sur la braise Binchotan, palette de légumes estivaux et espuma d'aioli
Cornish turbot cooked over Binchotan charcoal, summer vegetables medley and aioli espuma

ou

Arc-en-ciel de petits légumes farcis selon les saveurs du marché
A seasonal selection of stuffed vegetables (v)

CHEESE

Assiette de trois fromages fermiers affinés
Plate of three artisan cheeses *supplement of £25.00 per person*

DESSERTS

Soufflé chaud aux framboises

Warm raspberry soufflé

ou

Assortiment de quatre desserts gourmands
A selection of four mouth-watering desserts

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

£295.00 per person inclusive of a glass of champagne, tea and coffee and VAT but exclusive of a discretionary 12.5% service charge. If you wish to include a selection of 3 artisan cheeses as an extra course, there will be a £25.00 supplement per person.

Dishes subject to change depending on market availability.