



ROYAL BELGIAN OSCIETRA CAVIAR INDULGENCE

30g - £125.00 | 50g - £210.00 | 125g - £490.00 served with blinis and crème fraîche

ROYAL BELGIAN OSCIETRA CAVIAR AND CHAMPAGNE TEMPTATION

30g Royal Belgian oscietra caviar, with blinis and crème fraîche
served with two glasses of Billecart-Salmon Brut "Cuvée Louis Salmon" 2012 £195.00 per couple (100ml)

LA CARTE

Two courses £210.00 per person / Three courses £265.00 per person
(minimum 2 courses per person)

Les Hors d'Oeuvre

*Ravioles et diabolins d'escargots de Bourgogne en persillade,
consommé de volaille parfumé aux bâtons de citronnelle*

Ravioli and "diabolins" of Burgundy snails with parsley and garlic, delicate lemon grass scented chicken consommé

*Emietté de tourteau du Devon, voile de gelée parfumée au poivre Sichuan,
coulis de melon charentais et caviar osciètre*

Flaked Devon crabmeat with a light Sichuan pepper flavoured jelly, charentais melon coulis and oscietra caviar

Noix de Saint-Jacques des Orcades snackées, méli-mélo de fenouil aux amandes fraîches et sauce beurre blanc
Seared Orkney scallops, fennel medley with fresh almonds, beurre blanc sauce

Tronçonnettes de homard poêlées minute au Porto blanc

Pan fried lobster medallions and ginger flavoured vegetable julienne, white port sauce £15.00 supplement

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

*Oeufs fermiers de St Ewe pochés en feuilleté à la duxelle de champignons,
pointes d'asperges et lamelles de truffe noire, sauce mousseline*

Poached free range St Ewe's eggs served in a puff pastry case with mushroom duxelle,
green asparagus tips and black truffle shavings, mousseline sauce

Les Entrées

Dos de turbot des Cornouailles cuit sur la braise Binchotan, palette de légumes estivaux et espuma d'ailoli

Cornish turbot cooked over Binchotan charcoal, summer vegetable medley and aioli espuma

*Filet de rouget petit bateau en écailles de pommes de terre
et bayaldi de légumes à la Provençale, sauce civet*

Line-caught red mullet fillet cooked under potato scales, Provençal vegetable Bayaldi and civet sauce

*Filet de flétan poché, kromesky et médaillons de homard aux tomates datterino,
compotée d'agrumes et sauce aux fines herbes*

Poached halibut fillet, lobster medallions and kromesky with datterino tomatoes,
citrus marmalade and aromatic herbs sauce

*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 caramelised shallot tart tatin,
sautéed girolle mushrooms and savory scented jus £15.00 supplement

*Suprême de caneton Merrifield rôti aux épices, croquette d'abbatis et
mousseline de betterave fumée, jus à la pêche blanche*

Merrifield farm duck supreme roasted with aromatic spices,
giblets fritter and smoked beetroot puree, white peach sauce

*Côte de veau du Limousin à la broche, artichauts violet farci de caponata,
polenta croustillante et jus ravigote (pour 2 personnes)*

Spit-roasted Limousin veal chop, violet artichoke filled with caponata,
crispy polenta and ravigote jus (for 2 people)

Arc-en-ciel de petits légumes farcis selon les saveurs du marché

A seasonal selection of stuffed vegetables

Les Compléments de Garnitures

Les légumes du marché £12.00 / Pommes de terre du jour £12.00 / Salade de saison £9.00

Les Fromages

Les fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre

A selection of French and English unpasteurised farm cheeses £39.50 as additional course

Les Desserts

Biscuit moelleux au chocolat garni d'une mousse cerise, espuma noisette "Piémont" et tartelette aux griottes

Soft dark chocolate sponge with cherry mousse,
Piemonte hazelnut espuma and morello cherry tartlet

*Sablé garni d'une meringue pochée et fraises parfumées à la verveine citronnée,
glace panachée ricotta-mara des bois*

Shortbread biscuit garnished with a poached meringue
and lemon verbena scented strawberries, ricotta-mara des bois ice cream

** Soufflé chaud aux framboises*

Warm raspberry soufflé

Abricots Bergeron rôti à la lavande et son parfait glacé, arlettes feuilletées

Roasted Bergeron apricots with lavender and iced parfait, puff pastry arlettes

**Péché gourmand selon "Alain"*

A selection of six mouth-watering desserts of Alain Roux £15.00 supplement

*THESE DESSERTS TAKE UP TO 20 MINUTES TO PREPARE

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and mignardises £15.00

Please note that our last orders at the bar must be taken before 4.30pm at lunch service and 11.20pm at dinner service.

If you require information regarding food allergens in our dishes, please ask our Restaurant Manager,

Frédéric Poulette or Assistant Managers, Dean Bonwick and Marco Pettinicchio, who will be delighted to assist.

A menu with full details of identified food allergen labelling is available to view on request.

Price inclusive of VAT, but exclusive of a discretionary 12.5% service charge. Prices and dishes subject to change without notice.

This menu runs until Sunday 7th September inclusive. Our Autumn menu commences on Wednesday 10th September.