

MENU DE LA SAINT-VALENTIN 2026

Glass of Champagne Billecart -Salmon Rosé

Caviar osciètre, blinis et crème fraîche
Oscietra caviar with blinis and crème fraîche



*Noix de Saint-Jacques des Orcades snackée au citron vert
et maïs doux, sauce vadouvan*
Seared Orkney scallop with sweetcorn and lime, vadouvan sauce
ou

Foie gras chaud à la grenobloise, orange caramélisée et pousses de soja
Warm 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



*Dos de loup de mer poêlé et crevettes impériale,
garniture Dubarry, câprons et jus de têtes*
Pan fried seabass fillet with cardinal prawns,
cauliflower and caperberries

ou

*Tournedos d'Angus rôti relevé à la moutarde violette,
pomme Macaire et sauce bourguignonne*
Pan roasted Angus beef tournedos enhanced with violet mustard,
Macaire potato and Bourguignonne sauce



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



Café ou thé et douceurs
Coffee or tea and sweetness



Dishes subject to change depending on availability
£895.00 per couple inclusive of VAT but excluding a discretionary 12.5% service charge.