

## LE MENU EXCEPTIONNEL

*Ravioli de homard bleu, perles de légumes  
et consommé parfumé aux bâtons de citronnelle*

Native lobster ravioli, lemongrass flavoured consommé and vegetable pearls

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

Pan fried foie gras Grenobloise, caramelised orange and bean sprouts

*Filet de Saint-Pierre braisé, artichauts poivrade farci  
aux effluves de combava et beurre blanc au caviar osciètre*

Braised John Dory fillet, baby artichoke scented with kaffir lime leaves  
and oscietra caviar beurre blanc sauce

*Duo d'agneau de lait des Pyrénées rôti,  
petits primeurs et morille farcie, sauce paloise*

Duo of roasted Pyrenean milk lamb, baby vegetables  
and stuffed morel mushroom, minted hollandaise sauce

*Trio de fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre*

Trio of French and English artisanal cheeses

*Sorbet fraise gariguette et infusion verveine citronnée au champagne*

Gariguette strawberry sorbet with champagne and lemon verbena infusion

*Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises*

Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

£280.00 per person

Le Menu Exceptionnel (or its vegetarian version) is to be ordered by the whole table. 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 7<sup>th</sup> June 2026 inclusive. Our Summer Menu commences on Wednesday 10th June.

# LE MENU EXCEPTIONNEL VÉGÉTARIEN

*Ravioli de chou Napa au tofu soyeux  
et consommé végétal parfumé aux bâtons de citronnelle*  
Napa cabbage and silken tofu ravioli served in a lemongrass flavoured consommé

*Asperge blanche, caviar des montagnes et sauce malthaise*  
White asparagus with mountain caviar and malthaise sauce

*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

*Gnocchi de pommes de terre gratinés à l'ail d'ours,  
artichauts et fenouil à la grecque, sauce crémeuse au labneh*  
Potato gnocchi under a veil of bear's garlic crust,  
artichoke and fennel "à la grecque", velvety labneh sauce

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

*Sorbet fraise gariguette et infusion verveine citronnée au champagne*  
Gariguette strawberry sorbet with champagne and lemon verbena infusion

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

£280.00 per person

Le Menu Exceptionnel (or its non-vegetarian version) is to be ordered by the whole table. 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 7<sup>th</sup> June 2026 inclusive. Our Summer Menu commences on Wednesday 10<sup>th</sup> June.