

LE MENU EXCEPTIONNEL

This tasting menu is to be ordered by the whole table

£265.00 per person

*Tartare et queues de langoustines d'Ecosse, caviar osciètre,
macédoine de légumes au raifort et émulsion à l'estragon*
Duo of Scottish langoustine tartare and tails, oscietra caviar,
vegetable macedoine with horseradish, tarragon emulsion

Cappelletti de cèpes, huile de persil simple et sauce forestière
Cep cappelletti with flat leaf parsley oil and mushroom sauce

Filet de raie pochée à la Grenobloise, salsifis et sauce crèmeuse au beurre noisette
Poached skate wing Grenobloise style, salsify and brown butter creamy sauce

*Longe de chevreuil grillée, chipolata aux coings,
potimarron et sauce poivre vert*
Char-grilled venison loin with quince chipolata and uchiki squash,
green peppercorn sauce

*Tartelette garnie d'un espuma au vieux Comté, topinambours,
truffe et pommes vertes*
Aged Comté cheese espuma tartlet with Jerusalem artichokes,
truffle and green apple

Sorbet aux figues violettes parfumé à la verveine citronnée
Purple fig sorbet flavoured with lemon verbena

Soufflé chaud aux mirabelles
Warm golden plum soufflé

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

*A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill
All prices are inclusive of VAT at the current rate.*

LE MENU EXCEPTIONNEL VÉGÉTARIEN

£245.00 per person

Velouté de chou-fleur aux châtaignes garni d'un subric alénois
Cauliflower and chestnut velvety soup garnished with a watercress subric

Gnocchi de pommes de terre et potimarron, espuma au chèvre Saint-Maure
Potato gnocchi with uchiki squash, Saint-Maure goat cheese espuma

*Coeur d'artichaut et lamelles de céleri-rave safranées,
habillés de dentelles de feuilletage, sauce romesco*
Artichoke heart and saffron scented slices of celeriac cooked in a veil of puff pastry,
romesco sauce

Cappelletti de cèpes, huile de persil simple et sauce forestière
Cep cappelletti with flat leaf parsley oil and mushroom sauce

*Tartelette garnie d'un espuma au vieux Comté, topinambours,
truffe et pommes vertes*
Aged Comté cheese espuma tartlet with Jerusalem artichokes,
truffle and green apple

Sorbet aux figues violettes parfumé à la verveine citronnée
Purple fig sorbet flavoured with lemon verbena

Soufflé chaud aux mirabelles
Warm golden plum soufflé

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

*A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill.
All prices are inclusive of VAT at the current rate.*