

ROYAL BELGIAN OSCIETRA CAVIAR INDULGENCE

30g - £115.00 | 50g - £190.00 | 125g - £460.00 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 Laurent-Perrier Grand Siècle Champagne £185.00 per couple (100ml)

LA CARTE

TWO COURSES £190.00 PER PERSON / THREE COURSES £240.00 PER PERSON

(MINIMUM 2 COURSES PER PERSON)

LES HORS D'OEUVRE

*Pithiviers chaud de volaille au foie gras,
lentilles du Puy en vinaigrette et jus parfumé aux champignons sauvages*
Warm chicken and foie gras pithiviers with Puy lentils salad, wild mushroom scented jus

*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

Noix de Saint-Jacques des Orcades snackées au citron vert et maïs doux, sauce vadouvan
Seared Orkney scallops with lime and sweetcorn, vadouvan sauce

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

Consommé de boeuf parfumé à la betterave, pastrami et émulsion à l'aneth
Beef consommé flavoured with beetroot, pastrami and dill emulsion

Tronçonnettes de homard poêlées minute au Porto blanc
Pan fried lobster medallions and ginger flavoured vegetable julienne,
white port sauce £15.00 supplement

LES ENTRÉES

*Médaille de lotte poché et sa brandade de joues, endive gratinée,
espuma vichyssoise et sauce bordelaise*
Poached medallion of monkfish and cheek brandade, glazed endive,
leek espuma and red wine 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

*Sole de Douvres en croûte feuilletée farcie d'une mousse truffée,
sauce vin jaune aux langoustines (pour 2 personnes)*
Dover sole fillets filled with a truffle flavoured mousse baked in puff pastry,
vin jaune and langoustine sauce (for 2 people) £30.00 supplement

*Suprême de caneton fermier de Merrifield rôti aux graines de potiron,
chutney aux kumquats et courge butternut, sauce bigarade*
Merrifield Farm duck breast roasted with pumpkin seeds,
kumquat and butternut squash chutney, orange sauce

*Filets tendres de lapereau grillés sur un fondant de céleri-rave,
sauce à l'armagnac et aux marrons glacés*
Grilled tender rabbit fillets, served on a celeriac fondant,
glazed chestnuts and armagnac sauce

*Côte de veau du Limousin rôtie à la broche, joue braisée en cocotte feuilletée,
girolles et jus à la sauge (pour 2 personnes)*
Spit-roasted Limousin veal chop with a braised veal cheek puff pastry pie,
girolle mushrooms and sage jus (for 2 people)

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

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

Mille-feuille au chocolat Hukambi légèrement fumé et crème aux marrons, sorbet clémentine

Lightly smoked Hukambi chocolate mille-feuille with chestnut cream and clementine sorbet

Crème brûlée à la pistache, glace vanille

Pistachio nut crème brûlée with vanilla ice-cream

Entremets miel à la poire Comice, mûres et rayon de miel, sorbet poire

Honey and Comice pear entremets with blackberries, honeycomb and pear sorbet

** Soufflé chaud aux mirabelles*

Warm golden plum soufflé

** 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.

A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill.

All prices are inclusive of VAT at the current rate.