

MENU DE LA SAINT-VALENTIN 2025

Glass of Champagne

Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"

Caviar osciètre, blinis et crème fraîche

Oscietra caviar with blinis and crème fraîche



Foie gras poêlé, strudel aux pommes et graines de sésame torréfiées, jus calvados

Pan fried foie gras with apple strudel and toasted sesame seeds, calvados jus

ou

Noix de Saint-Jacques des Orcades snackée, main de buddha et kiwi gold, sauce noix de coco

Seared Orkney scallop with buddha's hand and gold kiwi, coconut sauce



Quenelle de brochet à la lyonnaise

Traditional pike quenelle with langoustine tails



Carré d'agneau et duxelles de cèpes en croûte de feuilletage, pomme de terre fondante et jus au thym

Lamb best end with cep mushrooms in puff pastry, fondant potato and thyme jus

ou

Filet de flétan poché habillé d'une mousse aux poireaux, cardons et sauce vin blanc au beurre d'oseille

Halibut fillet poached with a leek mousse, cardoons, sorrel and white wine sauce



Soufflé chaud noisettes du Piémont aux parfums d'orange et pain d'épices

Warm Piemonte hazelnut soufflé flavoured with orange and gingerbread

ou

Mousse fromage frais au citron vert, tutti-frutti d'agrumes et sorbet pomélo

Fromage frais mousse flavoured with lime, citrus tutti-frutti and pomelo sorbet



Café ou thé et douceurs

Coffee or tea and sweetness



*Dishes subject to change depending on availability
£775.00 per couple inclusive of VAT but excluding a discretionary 12.5% service charge.*