



## MOTHER'S DAY MENU 2025

Royal Belgian Oscietra Caviar, with blinis and crème fraiche served with two glasses of Laurent-Perrier Cuvée Rosé

### STARTERS

*Foie gras poêlé et garniture Crécy, jus relevé aux graines de moutarde en aigre-doux*

Pan fried foie gras "Crécy" style, sweet and sour jus with mustard seeds

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

ou

*Fleur de courgette farcie aux senteurs des sous-bois et sa palette de primeurs*

*du Val de Loire agrémentés d'huile d'olive à la truffe écrasée*

Courgette flower filled with wild mushrooms, spring vegetables tossed in a warm olive oil with chopped truffle

### MIDDLE COURSES

*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

ou

*Asperge blanche farcie aux morilles et sabayon aux amandes parfumé à la menthe*

White asparagus filled with creamed morel mushrooms, almond and mint sabayon

### MAIN COURSES

*Filet de bœuf d'Angus en croûte feuilletée et duxelle de champignons, sauce bordelaise*

Fillet of Angus beef cooked in puff pastry with a mushroom duxelle, red wine sauce

ou

*Filet de sole de Douvres soufflée homardine aux pointes d'asperges, sauce champagne à la ciboulette*

Dover sole fillet served with lobster mousseline, asparagus tips, champagne and chive sauce

ou

*Ravioli ouvert, méli-mélo de courgettes, burrata et aubergine légèrement fumée, noisettes torréfiées*

Open ravioli with a medley of courgettes, burrata cheese, lightly smoked aubergine and toasted hazelnut

### CHEESE

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

A selection of French and English unpasteurised farm cheeses *supplement of £25.00 per person*

### DESSERTS

*Assortiment de quatre desserts gourmands*

A selection of four mouth-watering desserts

ou

*Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises*

Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises

£295.00 per person inclusive of VAT, exclusive of a discretionary 12.5% service charge.

Dishes subject to change depending on market availability.