

## APPETIZERS • ENTRÉES

Dorset CRAB, celeriac and caviar  
Tourteau du Dorset, céleri et caviar

► VIOLIN COURGETTE in hay, goat's curd  
Courgette violon au foin, caillé de chèvre

Marinated GILT-HEAD BREAM, cucumber and juniper berries  
Filet de daurade mariné, concombre et baies de genièvre

Confit duck FOIE GRAS, cherry and basil  
Foie gras de canard confit, cerise et basilic

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit  
Cookpot de légumes et fruits de saison



► 'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles  
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand SUPPLEMENT £10

## FISH • POISSONS

Fillet of TURBOT, green almonds and girolle mushrooms  
Filet de turbot, amandes fraîches et girolles

Native LOBSTER, celery and homardine sauce  
Homard de nos côtes, céleri et sauce homardine SUPPLEMENT £10

► HALIBUT, oyster and seaweed  
Flétan, huître et algues

Line-caught SEA BASS, heritage tomatoes and cardamom  
Bar de ligne, tomates anciennes et cardamome

## MEAT • VIANDES

Farmhouse VEAL medallion and sweetbread, carrots  
Médailon et ris de veau fermier, carottes

Anjou PIGEON, wild garlic and chickpeas  
Pigeon d'Anjou, ail des ours et pois chiches

Milk-fed LAMB, green peas and mint  
Agneau de lait, petits pois et menthe

► Dry aged BEEF, artichoke and bone marrow  
Pièce de bœuf, artichauts et os à moelle SUPPLEMENT £10

## TASTING MENU

Dorset CRAB, celeriac and caviar  
Tourteau du Dorset, céleri et caviar

Confit duck FOIE GRAS, cherry and basil  
Foie gras de canard confit, cerise et basilic

'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles  
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

Line-caught SEA BASS, heritage tomatoes and cardamom  
Bar de ligne, tomates anciennes et cardamome

Milk-fed LAMB, green peas and mint  
Agneau de lait, petits pois et menthe

Assortment of four FRENCH CHEESES  
Sélection de quatre fromages de France

RASPBERRY and FENNEL contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux framboises et fenouil

£ 140

## A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 100  
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 120

Indulge in the delicate flavours of caviar

£ 5 per gram

## CHEESE • FROMAGES

Assortment of four FRENCH CHEESES  
country bread and condiments  
Sélection de quatre fromages de France  
pain de campagne et condiments £ 15

Colston Bassett STILTON  
Including our favourite pairing: 2011 Quarts de Chaume, Domaine des Baumard  
Avec notre suggestion: 2011 Quarts de Chaume, Domaine des Baumard £ 36

## DESSERTS

Baked APPLE, crème fraîche and saffron  
Pomme au four, crème fraîche et safran

STRAWBERRY, green peas and almonds  
Fraises, petits pois et amandes

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, kasha  
Chocolat de notre Manufacture à Paris, kasha

RASPBERRY and FENNEL contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux framboises et fenouil

► BABA like in Monte-Carlo  
Baba comme à Monte-Carlo

LEMON and MINT soufflé  
Soufflé au citron et menthe 20 MIN PREPARATION