

APPETIZERS • ENTRÉES

Scottish LANGOUSTINES, Granny Smith, avocado, coral vinaigrette

Belles langoustines d'Écosse

Granny Smith, avocat, vinaigrette corailée (supplement £ 10)

► Raw and cooked VEGETABLES, Taggiasca olives, tomato syrup

Légumes cuits et crus, olives Taggiasche, sirop de tomate

Roasted duck FOIE GRAS dolce forte, radish and turnip

Foie gras de canard rôti en dolce forte, radis et navet

Dorset CRAB two ways

Duo de tourteau du Dorset en chaud-froid

COOKPOT of green asparagus and morels

Comté Grande Garde cru 2010



Cookpot d'asperges vertes et morilles, Comté Grande Garde cru 2010

► "Sauté gourmand" of LOBSTER

truffled chicken quenelles and homemade pasta

Homard, quenelles de volaille truffées

et pâtes mi-séchées en délicat sauté gourmand (supplement £ 10)

FISH • POISSONS

Seared JOHN DORY, white asparagus, citrus, "sabayon maltais"

Saint-pierre doré, asperges blanches, agrumes, sabayon maltais

Wild SEA BASS, peas, spring onions, country bacon

Bar de ligne, petits pois, cébettes, lard paysan

► Fillet of HALIBUT, shellfish, celeriac tears, "marinière" reduction

Filet de halibut, coquillages, larmes de céleri, réduction d'une marinière

Roasted Scottish LOBSTER, vegetable "matignon", macaroni au gratin

Homard rôti, matignon de légumes, gratin de macaroni (supplement £ 10)

MEAT • VIANDES

Anjou PIGEON à la broche, purple artichokes, "rôtie d'abattis"

Pigeonneau d'Anjou à la broche, artichauts poivrade, rôtie d'abattis

New season Roquefortin LAMB, baby carrots, garlic croquettes

Agneau de lait du Roquefortin, carottes nouvelles, croquettes d'ail doux

Farm house VEAL loin, potato gnocchi, morels, Arbois wine jus

Grenadin de veau fermier, gnocchi fondants, morilles, jus au vin d'Arbois

► Fillet of BEEF Rossini, crunchy cos lettuce, Périgieux sauce

Tournedos de bœuf Rossini

beau quartier de romaine, sauce Périgieux (supplement £ 10)

TASTING MENU

Warm Dorset CRAB, delicate royale

Tourteau du Dorset décortiqué, royale tiède

...

COOKPOT of green asparagus and morels, Comté Grande Garde cru 2010

Cookpot d'asperges vertes et morilles Comté Grande Garde cru 2010

...

"Sauté gourmand" of LOBSTER and truffled chicken quenelles

Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

...

Seared JOHN DORY, white asparagus, citrus, "sabayon maltais"

Saint-pierre doré, asperges blanches, agrumes, sabayon maltais

...

Anjou PIGEON à la broche, purple artichokes, "rôtie d'abattis"

Pigeonneau d'Anjou à la broche, artichauts poivrade, rôtie d'abattis

...

Assortment of four French CHEESES, country bread and condiments

Sélection de quatre fromages de France

...

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin

Vacherin contemporain aux fruits exotiques

À LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 85

APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 100

TASTING MENU £ 120

CHEESE • FROMAGES

Assortment of four French CHEESES, country bread and condiments

Sélection de quatre fromages de France £ 14

Colston Bassett STILTON £ 14

Including our favorite sweet pairing, Arbois, vin de paille, Domaine de la Tournelle

Avec notre suggestion, Arbois, vin de paille, Domaine de la Tournelle £ 29

DESSERTS

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, praline, vanilla ice cream

Palet au chocolat de notre Manufacture à Paris, praliné, glace vanille

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin

Vacherin contemporain aux fruits exotiques

HAZELNUT soufflé, pink grapefruit sorbet

Soufflé aux noisettes, sorbet pamplemousse rose (20 min preparation)

APPLE composition

Composition autour de la pomme

► BABA with rum according to your choice, lightly whipped cream

Baba imbibé du rhum de votre choix accompagné de crème peu fouettée

PEAR/CHESTNUT delight

Carré gourmand poire/marron

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.