



MENU DECOUVERTE

8 Courses £110

To maximise your dining experience, this menu is for the enjoyment of the entire table

LES MISES EN BOUCHE

LA BETTERAVE

En tartare, glace moutarde à l'ancienne et herbes fraîches

Oscietra caviar with white asparagus, buttermilk and buckwheat

L'AUBERGINE

En caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic

Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers

L'ARTICHAUT

Barigoule en salade de haricots verts condimentée

Chicken and leek gyoza served in an Asian style broth

L'ŒUF COCOTTE

aux morilles, vin jaune et ail des ours

Poached egg with morels, vin jaune and wild garlic

LES CAROTTES

multicolores rôties au cumin, confit de dattes et crumble noisette

Roasted heirloom carrots, dates puree and hazelnut crumble

LE RISOTTO

d'asperges vertes au safran

Risotto with green asparagus and saffron

L'ANANAS

sorbet thé noir à la bergamote, confit d'ananas et verveine fraîche

Earl Grey sorbet, pineapple and citrus confit with fresh verbena

LE CHOCOLAT TENDANCE

au chocolat Manjari et aux biscuits Oreo

Creamy Manjari chocolate mousse with Oreo cookies