

## **MENU DECOUVERTE**

**8 Courses £79**

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*

**Beetroot tartare with a whole grain mustard sorbet and fresh herbs**

\*\*\*

#### **L'AUBERGINE**

*En caviar, crème chèvre frais en mille feuilles croustillantes au basilic*

**Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers**

\*\*\*

#### **LE CHOU-FLEUR**

*en tempura épicée et vieux parmesan*

**Cauliflower in a spicy tempura with old parmesan**

\*\*\*

#### **LES CAROTTES**

*multicolores rôties au cumin, confit de dattes et crumble de carotte*

**Roasted heirloom carrots with cumin, dates puree and carrot crumble**

\*\*\*

#### **L'ŒUF COCOTTE**

*aux girolles, vieux xérès et ail des ours*

**Poached egg with golden chanterelles, old sherry and wild garlic**

\*\*\*

#### **LA PÂTE FRAÎCHE**

*En chaud-froid, brousse et pistou d'herbes fraîches*

**Fresh pasta with cold Brousse cheese and spring herbs pistou**

\*\*\*

#### **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**