



MENU D'ETE
4 Courses £65

LES MISES EN BOUCHE

LES TOMATES

anciennes sur une transparence d'herbes fraîches

Heritage tomatoes on a transparency of fresh tender herbs

LES PRIMEURS

croquants dans une vichyssoise glacée, fine mousseline printanière de brebis

Crunchy vegetables in a cold vichyssoise with a spring goat's cheese bread

LE FLÉTAN

aux légumes printaniers, beurre blanc rafraîchi au thym-citron

Halibut, young vegetables with a refreshing butter and lemon-thyme sauce

or

LE TOURNEDOS DE BOEUF

au poivre Malabar et légumes printaniers

Beef fillet with Malabar black pepper and delicate spring vegetables

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 CHEESECAKE

citron et Limoncello, sorbet yahourt à la grecque

Lemon cheesecake with Limoncello and Greek yogurt sorbet

or

LES FRUITS ROUGES

sélection, meringue légère et fraîcheur mojito

Selected red fruits with crispy meringue and mojito sorbet