



MENU DECOUVERTE

8 Course £149

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

LES MISES EN BOUCHE

LE CAVIAR

golden sur une onctuosité de hareng fumé, sarrasin et sa glace au lait ribot

Oscietra caviar with smoked herring, crispy buckwheat and buttermilk ice cream

L'ŒUF COCOTTE

aux girolles, vieux xérès et herbes sauvage

Poached egg with golden chanterelles, old sherry and wild herbs

LE FOIE GRAS

de canard chaud, cœur de pomme verte roulée dans un jus acidulé à l'hibiscus

Hot foie gras with a rolled heart of green apple in hibiscus juice

LE GYOZA

à la plancha, farcie de volaille, dans son bouillon au parfum d'Asie

Chicken and leek gyoza served in an Asian style broth

LE BAR

grillé, jus au ponzu, fenouil confit et oignon doux

Grilled Seabass, ponzu reduction, confit fennel and sweet onion puree

LA CAILLE

farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffé

Stuffed quail with foie gras and truffle mashed potatoes

or

L'AGNEAU

des pyrénées en côtelettes à la fleur de thym

Milk fed lamb cutlets from the Pyrénées with fresh thyme

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 CHOCO ESPELETTE

Onctuosité de chocolats grands crus, piment Basque et fruit de la passion

Smooth grand cru chocolate with Basque chili pepper and passion fruit

Prices include VAT at 20%. A discretionary 13% service charge will be added to your bill
If you have any allergies and intolerances and require assistance in choosing a suitable dish please do let us know