

# MENU EXPERIENCE

## POUR COMMENCER

*royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion parmesane au porto vintage*  
**Delicate foie gras royale, parmesan emulsion, Vintage Port reduction**

---

## LA CHATAIGNE

*en fin velouté, célerie et lard paysan*  
**Delicate chestnut veloute, celery and country bacon**

or

## LA LANGOUSTINE

*en vermicelles friands aux sucs de mangue et passion*  
**Langoustine and basil in crispy angel hair, mango and passion fruit**

---

## LE FOIE GRAS

*frais de canard pressé, gelée de figue et porto*  
**Duck foie gras terrine with a delicate fig and port wine coating**

or

## L'ŒUF DE POULE

*« bio » à la coque sans coque aux saveurs sylvestres et éclats de bacon*  
**Slow-poached egg with wild mushrooms, aged sherry and crispy bacon**

---

## LA SAINT-JACQUES

*la noix dorée, mousseline de pomme de terre légèrement fumée*  
**Hand-dived scallop, smoked potato mousseline and sage jus**

or

## LA TRUITE DE MER

*légèrement fumée par nos soins au coulis de cresson petites feuilles*  
**Slightly smoked sea trout, buttermilk and watercress**

---

## LA CAILLE

*farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée*  
**Caramelised free range quail stuffed with foie gras, truffle mashed potatoes**

or

## LE PIGEON

*le suprême en duo de foie gras au chou vert et lard paysan*  
**Duo of pigeon and foie gras, green cabbage and smoked bacon**

---

## LES FROMAGES

*britanniques et Français affinés pour nous*  
**Selection of English and French cheeses (£12 supplement)**

---

## LE CHOCOLAT TENDANCE

*au chocolat Manjari, sorbet au cacao amer, biscuit Oreo*  
**Creamy Manjari chocolate mousse, cookie crumb**

or

## LA MANGUE

*fraîche, sablé breton, caramel au poivre Sarawak et sorbet mangue*  
**Mango with spicy Sarawak caramel and fresh mango sorbet**

5 courses - £85

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

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