

# MENU DÉCOUVERTE DE SAISON

## POUR COMMENCER

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

---

## LE CAVIAR

*Osciètre en surprise au kipper et à la dentelle de sarrasin*  
**Oscietra caviar, smoked herring, crispy buckwheat and buttermilk ice cream**

---

## 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

*chaud de canard, ruban de pommes acidulées à l'hibiscus*  
**Seared foie gras, Granny Smith apple and hibiscus**

---

## LE BAR

*de ligne en marinère méditerranéenne aux coques et au fenouil*  
**Wild sea bass, variation of fennel, garlic and bouillabaisse sauce**

---

## LA CAILLE

*farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée à la truffe d'été*  
**Caramelised free-range quail stuffed with foie gras, truffle mashed potatoes**

or

## L'AGNEAU DE LAIT

*des Pyrénées, les côtelettes grillées à la fleur de thym*  
**Milk-fed lamb cutlets, confit garlic and thyme**

---

## LES FROMAGES

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

---

## LE PAMPLEMOUSSE

*en fin sorbet, granité de menthe fraîche*  
**Grapefruit sorbet, fresh mint granite**

---

## LA PRUNE

*confite et son crémeux estragon, sorbet mirabelle*  
**Variation of plum and tarragon, mirabelle sorbet**

7 courses - £120

*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