

APPETIZERS • ENTRÉES

Steamed LANGOUSTINES, ravioli, spicy consommé
Grosses langoustines et fins raviolis en consommé épicé (supplement £ 10)

● Crispy raw and cooked VEGETABLE tart, fresh herb condiment
Tarte de légumes cuits et crus, pistou d'herbes tendres

Dorset CRAB two ways
Duo de tourteau du Dorset en chaud-froid

GAME and FOIE GRAS terrine, pickled muscat Hamburg grapes
Pressée de gibier et foie gras, muscat de Hambourg en aigre-doux

COOKPOT of British terroir VEGETABLES and MUSHROOMS
gratinated with Montgomery cheddar



*Cookpot de légumes et champignons du terroir britannique
gratinés au cheddar Montgomery*

● “Sauté gourmand” of LOBSTER
truffled chicken quenelles and homemade pasta
*Homard, quenelles de volaille truffées
et pâtes mi-séchées en délicat sauté gourmand* (supplement £ 10)

FISH • POISSONS

Seared SEA SCALLOPS, parsnips, Jerusalem artichokes and salsify
Noix de Saint-Jacques dorées, panais, topinambours et salsifis

TURBOT “matelote”, potato gnocchi, country bacon
Tronçon de turbot en matelote, gnocchis fondants, lard paysan (supplement £ 10)

Simmered HALIBUT, celeriac, shellfish and squid
Filet de halibut cuit au bouillon, céleri, coquillages et calamars

● WILD SEA BASS, citrus and swiss chards
Bar de ligne aux agrumes, côtes de blette étuvées

MEAT • VIANDES

Rib and saddle of VENISON Grand-Veneur, pumpkin, beetroot, quince
Côte et selle de chevreuil Grand-Veneur, potiron, betterave, coings

Limousin milk-fed VEAL loin, orange and yellow carrots, “vrai jus”
Grenadin de veau de lait du Limousin, carottes jaunes et oranges, vrai jus

“Pithiviers” of WILD DUCK, fondant chicory, Rouennaise sauce
Pithiviers de canard colvert, endives fondantes, sauce Rouennaise

● Fillet of BEEF Rossini, crunchy cos lettuce, “sacristain” potatoes
*Tournedos de bœuf Rossini, beau quartier de romaine
sacristain de pommes de terre* (supplement £ 10)

TASTING MENU

Warm Dorset CRAB, delicate royale
Tourteau du Dorset décorqué, royale tiède

...

Crispy raw and cooked VEGETABLE tart, fresh herb condiment
Tarte de légumes cuits et crus, pistou d'herbes tendres

...

“Sauté gourmand” of LOBSTER and truffled chicken quenelles
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

...

Simmered HALIBUT, celeriac, shellfish and squid
Filet de halibut cuit au bouillon, céleri, coquillages et calamars

...

Saddle of VENISON Grand-Veneur, pumpkin, beetroot and quince
Selle de chevreuil Grand-Veneur, potiron, betterave et coings

...

Assortment of four French CHEESES, country bread and condiments
Sélection de quatre fromages de France

...

CHOCOLATE and HAZELNUT biscuit
Palet chocolat et noisette

A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT £ 60
APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 85
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 100
TASTING MENU £ 120

INDULGE YOURSELF WITH THE UNIQUE TUBER MELANOSPORUM
BLACK TRUFFLE SUPPLEMENT £ 24

CHEESE • FROMAGES

Assortment of four French CHEESES, country bread and condiments
Sélection de quatre fromages de France £ 14

Colston Bassett STILTON £ 14

Including our favorite sweet pairing, Arbois, vin de paille, Domaine de la Tournelle
Avec notre suggestion, Arbois, vin de paille, Domaine de la Tournelle £ 29

DESSERTS

QUINCE and GRAPEFRUIT tart, Earl Grey sorbet
Tarte coing et pamplemousse, sorbet Earl Grey

CHOCOLATE and HAZELNUT biscuit
Palet chocolat et noisette

● BABA like in Monte-Carlo
Baba au rhum de votre choix, comme à Monte-Carlo

PEAR/CHESTNUT composition
Composition poire/marron

CHOCOLATE soufflé, vanilla ice cream
Soufflé au chocolat, glace vanille (20 min preparation)

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques