

A la Carte

Starters

Douceur d'artichauts et topinambours, "cromesquis" de foie gras

*Creamy soup of Jerusalem & Globe artichokes
with deep fried "Cromesquis" of foie gras*

£14.00

Ravioli et effeuillés d'artichauts épineux à la sauge, jambon "Serrano"

Artichoke ravioli with goat cheese, black truffle sauce & "Serrano" ham

£18.00

Foie gras confit de canard, salade acidulée aux condiments

De roquettes et pignons de pin, granité de pomme verte

*Duck foie gras confit with a wild rocket salad & pine nuts,
green apple iced "granité"*

£19.00

Salade de homard en coque de fenouil, vinaigrette de poivrons confits,

Fraîcheur de pamplemousse, émulsion d'anis étoilé

*Grilled lobster "en coque" of fennel,
confit red & yellow peppers vinaigrette dressing,
Supreme of grapefruit & emulsion of star-shape anis*

£26.00

Main Courses

Filets de sole farcis aux douces saveurs des sous-bois,

jeunes poireaux confits, sauce crémeuse aux truffes noires

Dover sole served with wild mushrooms, young leeks & creamy truffled sauce

£28.00

Bar de ligne cuit en vapeur d'anis, concombre, girolles et radis étuvés,

sauce perlée aux grenades

Steamed & aniseed wild sea bass, cucumber, girolles & radish, pomegranate dressing

£26.00

Filet de Bœuf « en croûte », pommes fondantes farcies de Duxelle de saison

Beef fillet en croûte with bone marrow & fourme d'Ambert cheese,

Potatoes fondant stuffed with sliced wild mushrooms

£29.00

*Le carré d'agneau en croûte de fruits d'hiver, aubergines et tomates confites aux parfums
d'agrumes*

Rack of lamb "en croûte" of winter fruits, eggplant & confit tomatoes flavoured with citrus

£26.00