

L'orange

Starters

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

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

£14.00

***Romance de Saint-Jacques et canard fumé,
vinaigrette tranchée de framboise***

*Roasted scallops and smoked duck magret,
truffle mousse, raspberry vinaigrette dressing*

£23.00

***Langoustines en beignet de Tempura, au parfum de citronnelle,
parfait d'avocats et mangue au curry***

*Langoustines tempura, avocado and mango curry parfait,
lemon grass fragrance*

£19.00

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

*Artichoke ravioli with goat cheese,
black truffle sauce and "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 and 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
and yellow peppers vinaigrette dressing,*

supreme of grapefruit and emulsion of star anis

£26.00

Moelleux de saumons mi-cuit et fumé,

croustillant d'épices, Quenelle perlée d'œufs de saumon

*Moelleux of salmon mi-cuit wrapped in a thin slice of smoked salmon,
gingerbread chips & a quenelle of crème légère with salmon eggs*

£21.00

L'orange

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 cuit en vapeur d'anis, concombre, girolles et radis étuvés, sauce
perlée aux grenades*
Steamed & aniseed sea bass, cucumber, girolles & radish,
pomegranate dressing
£26.00

*Brochette de langoustines et crevettes
en cocotte de gnocchi à la provençale, pétales de truffes noires*
Langoustines & prawns on a skewer "en cocotte"
with gnocchi "à la provençale" & black truffle
£27.00

*Homard rôti au parfum d'ail doux, gâteau provençal façon
"Parmigiana", éclats de tomates cerises*
Roast lobster with a light garlic flavour,
provençal "Parmigiana" with aubergine & cherry tomatoes
£32.00

*Filet de bœuf façon Rossini,
pomme fondante farcie de duxelles de saison*
Beef fillet "Rossini" style, potato fondant stuffed
with a duxelle of wild mushrooms
£34.00

*Le carré d'agneau en croûte de fruits secs,
aubergines et tomates confites au parfum d'agrumes*
Rack of lamb "en croûte" of dried fruits,
eggplant & confit tomatoes flavoured with citrus
£26.00

*Pigeon Rôti au Raisin, Ragoût de Betteraves et Pommes de Terre,
jus flambé au Cognac*
Roast pigeon with grapes, beetroots & potatoes stew, jus flambé with Cognac
£28.00

*Suprême de canette rôti au réglisse et épices du sud,
petit gratin de blettes et litchis*
Roast duck glazed with liquorice & spices
served with a "gratin" of Swiss chard & litchis
£27.00

Laurent MICHEL
Chef de Cuisine