

# *L'Oranger*



*L'Oranger*  
*5 St James's Street*  
*London SW1A 1EF*

*Opening hours*  
*Monday – Friday 12.00pm / 2.30pm*  
*Monday – Saturday 6.30pm / 11.00pm*

*Laurent Michel*  
*Chef de cuisine*



## Menu Dégustation

*Gaspacho de tomate, croustillant de Saint-Jacques et pistou*  
Cold tomato gaspacho, bread crumbed scallop

### *Rémoulade de crabe*

*Salade de mangue et tomate en gelée de langoustine, Caviar Baeri*  
Crab cocktail, mango and tomato, langoustine "gelée"  
French Baeri caviar

*Gâteau de champignons et asperges, œuf coulant et sauce morille*  
Duxelle of mushrooms and asparagus, poached egg and morels sauce

*Carré d'agneau aux saveurs du sud, petits pois à la française*  
Rack of lamb, crispy feuille de brick & cumin, green peas "à la française"

OR

*Filet de sole rôtie, endives braisées*  
*Sauce aux parfums de truffe et citron vert,*  
Roasted Dover sole, braised chicories, truffle and lime sauce

*Soupe de pêches à la menthe rafraîchie d'un sorbet aux herbes fines*  
Cold peach soup, fine herb sorbet

*Soufflé chocolat aux éclats de noisettes, sorbet abricot*  
Chocolate & hazelnuts soufflé, apricot sorbet

*Coffee & Mignardises*

**6 Courses £78.50**



## Seasonal Menu

### Starters

*Œuf meurette et sa duxelle de champignons, escargots au lard fumé*  
Poached egg, wild mushrooms, snails and smoked bacon

*Rillettes de saumon et asperges blanches, sauce tartare*  
Salmon "rilette" with white asparagus, tartare sauce

### Main courses

*Aile de raie rôtie "à la Grenobloise", endives braisées*  
Roasted skate wing "à la Grenobloise", braised chicories

*Filet d'agneau en brick d'épices du sud, petits pois "à la française"*  
Lamb fillet in a spiced thin brick pastry, green peas "à la française"

### Desserts

*Soupe estivale et billes de melon Charantais, sorbet myrtille*  
Summery soup with melon pearls, blackberry sorbet

*Coupe glacée "façon cappuccino"*  
Cappuccino way ice cream

*L'assiette de fromages Français*  
Selection of French cheeses

*Coffee & Mignardises*

**3 Courses £48.00**