

WINTER 2005/2006

LE MENU EXCEPTIONNEL

This menu is to be ordered by the whole party.

Bisque de tourteau de Cornouailles aux perles du Japon
Bisque of Cornish hen crab with Japanese rice

ou

Escalope de foie gras poêlée sur sa tranche fine de pain d'épices,
jus réduit aux prunes de Damas en pickles agrémenté d'airelles rouges
*Pan-fried escalope of foie gras with a thin slice of home made ginger bread
served with the juice of pickled damsons and a few cranberries*

Suprême de turbotin à l'étouffée, sautée de cèpes et son jus
Turbot baked "à l'étouffée", served with sauteed slices of cep and jus

ou

Tronçonnette de homard poêlée minute au porto blanc
*Pan-fried lobster medallion with a white port sauce and ginger flavoured vegetable
julienne*

Sorbet à l'orange teinté de campari
Orange sorbet with a twist of campari

Duo de gibier de saison, vol-au-vent aux blettes,
champignons sauvages enrobés d'épinards et sauce poivrade
*Duo of seasonal game with a Swiss chard vol-au-vent,
parcel of wild mushrooms and spinach, poivrade sauce*

ou

Caneton challandais grillé et glacé d'un mélange d'épices,
gnocchi relevés de raifort, petits kumquats mi-confits, sauce au Cabernet Sauvignon
(2 personnes)
*Roasted Challandais duck glazed with spices, confit kumquats, gnocchi seasoned with
horseradish, Cabernet Sauvignon sauce*

Les fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre
A large selection of French and English unpasteurised farm cheeses

ou

L'assiette de douceurs au chocolat
Our selection of chocolate treats

ou

Soufflé chaud aux mirabelles
Warm golden plum soufflé
(Minimum 2 personnes)

Café filtre ou espresso et mignardises

£89.50 per person V.A.T. included

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.

If you have any known allergies, when ordering your meal,
please advise your head-waiter, so that he can guide your choice.

For the consideration of other diners,
we request that smoking is conducted out of the dining-room

LES POTAGES, HORS D'OEUVRE ET OEUFS

Bisque de tourteau de Cornouailles aux perles du Japon
Bisque of Cornish hen crab with Japanese rice
£22.00

Pâté en croûte au gibier de saison, méli-mélo de truffes et foie gras
Seasonal game pâté wrapped in pastry with truffles and foie gras
£31.50

Escalopes de foie gras poêlées sur tranche fine de pain d'épices, jus réduit aux prunes de
Damas en pickles agrémenté d'airelles rouges
*Pan-fried escalopes of foie gras with a thin slice of home made ginger bread served with
the juice of pickled damsons and a few cranberries*
£38.70

Quenelle de brochet à la lyonnaise
Traditional pike quenelle with langoustine tails
£29.00

Couronne dorée, petit douillet de crêpe au sarrasin, crème de roquefort et poêlée de champignons aux pignons grillés
Golden puff pastry crown filled with buckwheat pancake and creamy Roquefort, topped with sauteed mushrooms sprinkled with grilled pine nuts
£24.50

Soufflé d'aiglefin à l'aneth et son oeuf surprise
Smoked haddock and dill soufflé with a soft poached egg
£27.00

L'assiette de salades hivernale, céleri rémoulade aux pommes en l'air et noix
Seasonal salad leaves with celeriac remoulade, apple and walnuts
£17.50

LES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Homard légèrement cuit à la vapeur accompagné de rattes et de grains de caviar sevruga, nappé d'une nage de homard crémeuse au parfum de citron
Lightly steamed lobster with ratte potatoes and sevruga caviar, served with a creamy lobster nage flavoured with lemon
£48.50

Cappelletti aux chairs de crabe nuancé de topinambour sur sifflets de salsifis et fines tranches de betterave, nage au Noilly-Prat et ciboulette
Cappelletti of flaked crab bound with a hint of Jerusalem artichoke, sliced salsify and beetroot heart, vermouth nage infused with chives
£38.50

Huîtres tièdes, sauce champagne, truffe et caviar
Warm oysters with truffle and caviar, champagne sauce
£35.00

Tronçonnettes de homard poêlées minute au porto blanc
Pan-fried lobster medallions with a white port sauce and ginger flavoured vegetable julienne
£46.00

*If a starter is required as a main course there will be an extra charge of 50%.
Our lobsters are kept in a fish tank and are taken out and prepared when ordered
All our prices are in pounds sterling – V.A.T. included*

LES POISSONS

Filets de sole "éclatés", enrichis d'une mousse au parfum de saumon fumé puis pochés, petites crevettes grises, sauce champagne

Poached fillets of sole filled with a mousse lightly flavoured with smoked salmon, served with brown shrimps and a champagne sauce
£ 42.50

Dos de bar cuit à la vapeur, servi dans un court-bouillon parfumé aux bâtons de citronnelle mêlé de queues d'écrevisses et de haricots tarbais
Fillet of seabass lightly steamed and served in a lemon grass bouillon with crayfish tails and tarbais beans
£47.50

Suprême de turbotin à l'étouffée, poêlée de cèpes et son jus
Turbot baked "à l'étouffée" served with sauteed slices of cep and jus
£46.00

Blanc de saint-pierre contisé "façon celtique" sur colonnade de pommes de terre, petite bouillabaisse épicée d'une pointe de vanille Bourbon et huître en tempura
Pan-fried John Dory fillets with potato columns, served on a bed of bouillabaisse style soup enhanced with vanilla and oyster tempura
£44.00

LES ENTRÉES

Filets tendres de lapereau grillés sur un fondant de céleri-rave, sauce à l'armagnac et aux marrons glacés
Grilled tender rabbit fillets, served on a celeriac fondant, armagnac sauce and glazed chestnuts
£38.50

Daube et queue de bœuf en cocotte à la beaujolaise, garniture grand-mère
Cocotte of oxtail and beef cheek braised in Beaujolais wine with button onions, mushrooms and smoked bacon
£42.00

Carré d'agneau fermier du Quercy, rôti sous sa croûte dorée aux avelines, petite sautée de cèpes et jus moutardé
Roasted best-end of farmed lamb from the Quercy area, under a hazelnut flavoured crust, sauteed ceps and mustard enhanced jus
£41.50

Piccata de veau délicatement poché dans son jus clair, rapé de gingembre, ravioles de foie gras et mosaïque de légumes verts de saison
Escalopes of veal lightly poached in a clear jus infused with a hint of ginger, foie gras ravioli and seasonal green vegetables
£43.00

Poulet de Bresse cuit en casserole à l'étuvée, flanqué de queues d'écrevisses, sauce au vin jaune et petits subrics d'épinards (2 personnes)
Pot-roasted chicken of Bresse served with crayfish tails, spinach mousse and a "vin jaune" sauce
£82.00

Caneton challandais grillé et glacé d'un mélange d'épices, gnocchi relevés de raifort, petits kumquats mi-confits, sauce au Cabernet Sauvignon (2 personnes)
Roasted Challandais duck glazed with spices, confit kumquats, gnocchi seasoned with horseradish, Cabernet Sauvignon sauce
£79.50

Farandole multicolore de légumes de saison
A selection of seasonal vegetables cooked in various ways
£35.00

During the game season, depending on availability, we can offer from the market : Partridge, woodcock, pheasant, mallard, venison and hare.

LES LÉGUMES ET SALADES

Légumes du jour
£8.00

Pommes de terre mousseline au basilic
£7.00

Salade de saison
£6.50

LES FROMAGES

Les fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre
A large selection of French and English unpasteurised farm cheeses
£17.50

LES DESSERTS

Tarte des Demoiselles Tatin pomme ou poire, et sa glace à la cannelle (2 personnes)
Classic apple or pear tarte Tatin with a cinnamon ice-cream
£41.50

* * We do require that this dessert is ordered at the beginning of your meal
Ce dessert est à commander en début de repas.

Crème brûlée à la pistache, glace vanille
Pistachio nut crème brûlée with vanilla ice-cream
£19.00

Larme de poire et dattes, glace à la réglisse
Teardrop shaped pear and date mousse, served with a liquorice ice-cream
£20.70

Crèmeux de chocolat, coulant de litchis, sorbet framboises et litchis
Melting chocolate mousse with a running lychee filling, served with a raspberry and lychee sorbet
£22.50

Grande assiette de douceurs au chocolat
Our selection of chocolate treats
£29.00

*Soufflé chaud aux mirabelles
Warm golden plum soufflé
£24.00

*Péché gourmand selon "Michel" et "Alain"
A selection of six mouth-watering desserts of Michel and Alain Roux
£30.00

**These dishes take up to 20 minutes to prepare*

Last orders for soufflés: 3:00pm Lunch 11:00pm Dinner

Café filtre ou espresso et mignardises
£8.50

Although we are closed all day Monday as well as Tuesday at lunchtime, the restaurant is available for private entertaining. Please ask the manager for more information.