

à la carte – novembre

RAYMOND BLANC
GARY JONES, BENOIT BLIN ET LEUR EQUIPE VOUS SOUHAITENT
"BON APPETIT"

HORS D'ŒUVRES

Please allow an estimated 20 minutes preparation time

SALADE DE CRABE, PAMPLEMOUSSE, MANGUE, POIVRON
Fresh Cornish crab salad, grapefruit, mango, red pepper
£48

~

AGNOLOTTI DE COURGE MUSQUÉE, NOISETTES,
FROMAGE PERSILLÉ
Agnolotti of butternut squash, hazelnut, Cashel blue
£48

~

RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES,
CRÈME DE TRUFFE
Risotto of wild mushrooms, truffle cream
£48

~

TERRINE DE BETTERAVES, SORBET AU RAIFORT
Terrine of garden beetroot, horseradish sorbet
£48

~

FOIE DE CANARD POÊLÉ, POMME, LARDONS, OSEILLE
Pan-seared duck liver, apple, bacon, garden sorrel, xérez
£48

~

SALADE DE POMMES COMPRESSÉES, KETCHUP DE PRUNEAUX,
ENDIVE ET NOISETTES GRILLÉES
Salad of compressed orchard apples, prune ketchup,
chicory and toasted hazelnuts
£42

PLATS PRINCIPAUX

Please allow an estimated 20 minutes preparation time

QUEUE DE LOTTE AUX ÉPICES, MOULES,
SAFRAN, GEWÜRZTRAMINER
Spiced Cornish monkfish, mussels,
saffron, gewürztraminer
£55

~

FILET DE BARBUE, HUÎTRE,
CONCOMBRE, WASABI ET LÉGUMES DU JARDIN
Fillet of brill, oyster, cucumber, wasabi, garden vegetables
£55

~

LÉGUMES D'HIVER RÔTIS, CANNELLE,
PURÉE DE COURGE MUSQUÉE, VIN CHAUD
Roasted winter vegetables, cinnamon,
butternut purée, mulled wine
£50

~

CANARD RÔTI, MÛRE, NAVET DU JARDIN
Roasted Goosnargh duck, warm blackberries, garden turnip
£57

~

FILET DE BŒUF ABERDEEN ANGUS, SAUCE AU VIN ROUGE
Roasted fillet of Aberdeen Angus beef,
braised Jacob's ladder, red wine jus
£58

~

"GROUSE" RÔTIE, CÉLERI-RAVE, GIROLLES
Roasted new season grouse, celeriac, girolles, bread sauce
(May contain shot)
£57