







## Harmonie-Cuisine & Vins

NON-ALCOHOLIC PAIRING £89 PER GUEST

SÉLECTION CLASSIQUE £129 PER GUEST

Riesling 2017, Domaine Zind-Humbrecht, Alsace, France  $\beta$

~

Chassagne-Montrachet 2018 J.N. Gagnard, Burgundy, France  $\beta$

~

Pinot Noir 2017/18, Vignoble Guillaume, Franche-Comté, France

~

Pinta 2015, Toro, Spain

~

Barsac Cypres de Climens 2012, Château Climens, Bordeaux, France  $\beta$

SÉLECTION PRESTIGE £299 PER GUEST

Riesling Hochrain 2018, Franz Hirtzberger, Wachau, Austria

~

Chassagne Montrachet 1er Cru 2017, J.N. Gagnard, Burgundy, France  $\beta$

~

Chambolle-Musigny 2015, Dom. G. Barthod, Burgundy, France  $\circ$

~

Saint-Estèphe Pagodes de Cos 2012, Ch. Cos d'Estournel, Bordeaux, France ~  
Sauternes 1998, Ch. Lafaurie-Peyraguey, Bordeaux, France

SÉLECTION EXCEPTIONNELLE £999 PER GUEST

Riesling Clos Ste Hune 2012, Trimbach, Alsace, France  $\circ$

~

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015, Dom. Leflaive, Burgundy, France  $\beta$

~

Echézeaux Grand Cru De Dessus 2014, Dom. C. Tremblay, Burgundy, France  $\beta$  ~  
Margaux 1er Grand Cru Classé 1996, Château Margaux, Bordeaux, France

~

Sauternes 1er Cru Supérieur 1996, Château d'Yquem, Bordeaux, France

Wine flight per person  
125 ml per glass

Biodynamic  $\beta$

Organic  $\circ$

## Les saveurs du Manoir

OUR VEGAN DINNER MENU £194 PER GUEST

RAYMOND BLANC  
GARY JONES & BENOIT BLIN ET  
LEUR ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT  
"BON APPÉTIT"

### LE POTIRON

A theme on our garden pumpkin

~

### LA BETTERAVE

Our garden beetroots, dill, citrus and sorrel

~

### LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Wild mushroom risotto, cord ceps and autumn

truffles

~

### LES LEGUMES AUTOMNE

Autumn vegetables, seared alliums, caramelised

onion broth

~

### LE CELERI-RAVE

Caramelised celeriac, red cabbage, cranberry

~

### LES FRUITS ÉXOTIQUES

Exotic fruit raviole, kaffir lime and coconut

~

### LE CAFÉ CRÈME

Chocolate coffee cup, almond milk

# Harmonie-Cuisine & Vins

NON-ALCOHOLIC PAIRING £89 PER GUEST

SÉLECTION CLASSIQUE £129 PER GUEST

Riesling 2017, Domaine Zind-Humbrecht, Alsace, France **β**

~

Chassagne-Montrachet 2018 J.N. Gagnard, Burgundy, France **β**

~

Pinot Noir 2017/18, Vignoble Guillaume, Franche-Comté, France

~

Pinta 2015, Toro, Spain

~

Barsac Cypres de Climens 2012, Château Climens, Bordeaux, France **β**

SÉLECTION PRESTIGE £299 PER GUEST

Riesling Hochrain 2018, Franz Hirtzberger, Wachau, Austria

~

Chassagne Montrachet 1er Cru 2017, J.N. Gagnard, Burgundy, France **β**

~

Chambolle-Musigny 2015, Dom. G. Barthod, Burgundy, France **o**

~

Saint-Estèphe Pagodes de Cos 2012, Ch. Cos d'Estournel, Bordeaux, France ~  
Sauternes 1998, Ch. Lafaurie-Peyraguey, Bordeaux, France

SÉLECTION EXCEPTIONNELLE £999 PER GUEST

Riesling Clos Ste Hune 2012, Trimbach, Alsace, France **o**

~

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015, Dom. Leflaive, Burgundy, France **β**

~

Echézeaux Grand Cru De Dessus 2014, Dom. C. Tremblay, Burgundy, France **β** ~  
Margaux 1er Grand Cru Classé 1996, Château Margaux, Bordeaux, France

~

Sauternes 1er Cru Supérieur 1996, Château d'Yquem, Bordeaux, France

Wine flight per person  
125 ml per glass

Biodynamic **β**

Organic **o**

# les Saveurs du Manoir

OUR VEGETARIAN DINNER MENU £194 PER GUEST

RAYMOND BLANC  
GARY JONES & BENOIT BLIN ET  
LEUR ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT  
"BON APPÉTIT"

LE POTIRON

A theme on our garden pumpkin

~

LA BETTERAVE

Our garden beetroots, dill, citrus and sorrel

~

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Wild mushroom risotto, cordyceps and autumn  
truffles

~

LES LEGUMES D'AUTOMNE

Autumn vegetables, seared alliums, caramelised  
onion broth

~

LE CELERI-RAVE

Caramelised celeriac, red cabbage, cranberry

~

LES FRUITS EXOTIQUES

Exotic fruit raviole, kaffir lime and coconut

~

LE CHOCOLAT

Araguani chocolate mousse, salted toffee, almond  
milk ice cream

~

LES FROMAGES

The very best artisanal French and British cheeses  
(SUPPLEMENT OF £32 PER GUEST)