

MENU D'AUTOMNE – STARDEAL

Complimentary glass of Champagne

POUR COMMENCER

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion parmesane au porto vintage
Delicate foie gras royale, parmesan emulsion, Vintage Port reduction

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, aux pousses amères, sorbet à la moutarde verte
Duo of beetroot, green apple and avocado, green mustard sorbet

Or

LE SAUMON FUMÉ

au yaourt de concombre, fraîcheur verveine et gin tonic
Scottish smoked salmon, cucumber yogurt, gin & tonic

Or

L'ENCORNET

Et les artichauts rissolés aux saveurs ibériques
Sautéed squid with roasted baby artichokes and chorizo

LE LIEU

croûte à la noisette, purée de Cocos de Paimpol, crème forestière
Pollack with hazelnut crust, Coco beans puree and golden chanterelles sauce

Or

L'EPAULE

de cochon braisée, confit de légumes, moutarde, et jus fumé
Braised pork with confit seasonal vegetables, mustard and sauerkraut

Or

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée
Caramelised free range quail stuffed with foie gras, truffle mashed potatoes

L'ANANAS

escorté d'un sorbet au thé Earl Grey, agrumes confits et verveine
Earl Grey sorbet, pineapple and citrus confit with fresh verben

LE SAVARIN

a la poire, chicoré, noix et son sorbet poire
Pear savarin, chicory, granola and pear sorbet

Or

LE RIO-BRUGES

Crémeux chocolat Brésilien, cœur croustillant et sa glace pralinée
Smooth Brazilian chocolate with a crunchy heart and praline ice cream

5 courses - £45*

Includes a glass of Champagne, half a bottle of water and tea or coffee

*Available for lunch, pre- & post theatre

Monday to Saturday (5.30-6.30pm & after 9.30pm)

Prices include VAT at 20%. A discretionary 13% service charge will be added to your bill
If you have any allergies and intolerances and require assistance in choosing a suitable dish please do let us know