

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

POUR COMMENCER

canapés et sa coupe de Champagne Veuve-Clicquot
Canapes with a glass of Champagne Veuve-Clicquot

LE FOIE GRAS

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

LA LANGOUSTINE

en vermicelles friands aux sucs de mangue et passion
Langoustine and basil in crispy angel hair, mango and passion fruit

LE RIS DE VEAU

en risotto crémeux au topinambour et truffe noire
Crispy veal sweetbread, Jerusalem artichoke risotto and black truffle

LE HOMARD BLEU

en civet et au chou rave en aigre-doux
Native lobster, kohlrabi and red wine sauce

LA CANETTE

le suprême doré aux fines épices, mousseline de butternut
Roasted duck breast with spices and butternut

LES FROMAGES

britanniques et Français affinés pour nous
Selection of English and French cheeses (£12 supplement)

L'EXOTIQUE

mousse coco-passion, sorbet yuzu
Coconut and passion fruit mousse, yuzu sorbet

L'AMOUR A CROQUER

hibiscus, sorbet framboise et crémeux lychee
Hibiscus, raspberry sorbet and lychee

LE FIN MOKA

escorté de petits fours
Coffee or tea served with petits fours

7 courses - £120