

# Le Gavroche Sample Menu

## Hors-d'oeuvre

*Coeur d'artichaut "Lucullus" £68*  
*Artichoke filled with foie gras, truffles and chicken*  
*mousse*

*Mousseline de homard au champagne et caviar £80*  
*Lobster mousse with caviar and champagne butter sauce*

*Coquilles St Jacques rôties, petits pois, morilles et nduja*  
*£26.80*

*Roast scallops, fresh peas and morels, nduja crumb*

*Assiette de crevettes, avocat, coriandre et piment £32.60*  
*Seared Madagascan prawn, avocado, tiger prawn parcel*  
*and warm brown shrimp dressing*

*Noix de ris de veau, carottes et citron confit cacahuètes*  
*grillées £26.80*

*Roasted sweetbread, carrot puree, confit lemon and*  
*toasted peanuts*

*Asperges vertes et blanches, petit flan*  
*Jaune d'oeuf de cane confit et parmesan £20.60*

*Green and white asparagus, flan, confit duck egg yolk*  
*and crispy parmesan*

*Avec caviar £50.60*

*With caviar*

## Poissons et viandes

*Ravioli de fromage, purée d'asperges et légumes de*  
*saison £28.60*

*Wigmore and Davidstow cheddar ravioli, asparagus and  
a selection of seasonal vegetables*

*Darne de turbot rôtie, ail noir, courgettes et mousserons  
£58.60*

*Roasted "T" bone of wild turbot, black garlic, courgettes  
and mousseron mushrooms*

*Homard poché au beurre, asperges blanches, tartine aux  
pincés de homard et lardo di colonnata £68.80*  
*Butter poached lobster, white asparagus, lobster and  
lardo toast, salted almond*

*Queue de lotte, chou-fleur cru et cuit, noisettes torrifiées  
et balsamique £28.80*

*Monkfish tail, cauliflower and toasted hazelnuts, chive  
butter sauce and balsamic flakes*

*Carré d'agneau "Herdwick", artichauts et oignons  
nouveaux £38.60*

*Roast rack of Herdwick lamb, onions and artichokes,  
lamb jus*

*Pigeon d'anjou, navets et roquette, jus aux cerises £40.20*  
*Roasted squab pigeon, rocket condiment, new season  
turnips and pigeon jus with cherries*

*Joue de veau pochée, ragoût de légumes de saison et  
pesto de sauge £42.40*

*Poached veal cheek, seasonal vegetables, sage pesto and  
planeta olive oil*

### **Fromages**

*Le plateau de fromages affinés £23*  
*Selection of French and British farmhouse cheeses*

## **Desserts**

*Les glaces et sorbets maison £18.80*  
*A selection of home made ice creams and sorbets*

*Omelette rothschild £22.80*  
*Apricot & cointreau souffle*

*L'assiette du chef £48*  
*An assortment of the Chef's favourite desserts*

*Le palet au chocolat amer et praliné croustillant £28.20*  
*Bitter chocolate and praline indulgence with pure gold leaf*

*Soufflé aux fruits de la passion et glace ivoire £28.40*  
*Hot passion fruit soufflé with white chocolate ice cream*

*Compote et sorbet de fraises, "Zephyr", cardamome noire*  
*Gâteau aux amandes et pousse de wasabi £24.80*

*Strawberries, white chocolate, olive oil and black cardamom, almond cake and wasabi cress*

*Café et petits fours £7.20*