

# CLARETTE

## MAIN MENU

### LES ENTRÉES

Crème de potimarron, Gomasio et truffe  
Butternut squash velouté, Gomasio and truffle  
£9.50

Poireaux vinaigrette, figues, noix fraîches et copeaux de fromage de chèvre sec  
Leeks « vinaigrette », figs, walnut and cured goat cheese  
£11

Le foie gras Clarette  
Red wine poached foie gras, and smoked with grapevine and spices  
£16

Nage de saumon à la vanille et au citron de Tahiti  
Nage of salmon, vanilla and lime from Tahiti  
£13

### LES PLATS

Filet de bœuf grillé, salsifis braisés au genièvre, jus au vinaigre de Banyuls  
Grilled beef fillet, aromatic juniper braised salsify, Banyuls vinegar jus  
£28

Suprême de poulet fermier des Landes farci aux trompettes de la mort, purée à la truffe  
French farmed chicken breast stuffed with wild mushrooms, potatoes and truffle purée  
£23

Bar à l'écaille, fenouil confit et grillé, sauce vierge  
Roasted sea bass, grilled and confit fennel, vierge sauce  
£26

Saint-Jacques de plongée rôtie, fricassée de salicornes, beurre blanc, ail noir et citron caviar  
Seared Hand-dived Scallop, samfire fricassée, beurre blanc, black garlic and lemon caviar  
£26

Artichauts grillés et persillade, sucrose et vitelotte, sauce vierge  
Grilled artichokes, garlic, parsley, lettuce, purple potatoes, tomato and olive oil dressing  
£21

### TO SHARE

Côte de Bœuf écossais, maturée (1kg), sauce Béarnaise et deux accompagnements au choix  
Aged Scottish beef rib (1kg), Béarnaise sauce, served with two sides of your choice  
£80

Our products are made in an environment where allergens are present, resulting in a risk of cross contamination. For more information about a specific allergen, please speak to a member of staff. All prices include value added tax at the prevailing rate. A discretionary 12.5% Service charge will be added to all bills. All prices include Value Added Tax at the prevailing rate. 05/2018.

## LES GARNITURES

Pain de campagne fumé aux sarments de vigne, beurres maison  
Vines smoked bread and Clarette butter selection  
£4

Légumes verts glacés au beurre  
Glazed mixed green vegetables  
£6

Salade de mesclun à l'huile d'olive et citron  
Baby leaf salad with olive oil and lemon  
£6

Purée de pommes de terre à l'ancienne (supp. Truffe £2)  
Creamy mash potatoes (add Truffle £2)  
£6

Frites maison  
Hand cut fries  
£6

## LES FROMAGES

Sélection de fromages  
Served with chutney and crackers  
Comté - Fourme d'Ambert - Rocamadour / crottin - Ossau-Iraty  
£6 (one cheese)  
£15 (whole selection)

## LES DESSERTS

Tatin de poire, glace à la crème de Cornouailles  
Caramelised pear pie, homemade ice cream  
£8.50

Tarte au Chocolat, glace à la Violette  
Chocolate tart, Violet ice cream  
£8.50

Ispahan mess  
Rose ice cream, lychee meringue, whipped cream and fresh raspberries  
£7.50

Crème brûlée café et cardamome noire  
Coffee crème brûlée, black cardamom  
£6.50



# CLARETTE

## BAR FOOD

Pain de campagne fumé aux sarments de vigne, beurres maison  
Vines smoked bread and Clarette butter selection

£4

Cromesquis de chèvre, aubergine et lavande  
Goat cheese, aubergine and lavender croquettes

£6

Le foie gras Clarette

Foie gras smoked with grapevine and poached in red wine and spices

£16

Sélection de fromages

Cheese selection with chutney, bread and crackers

Comté - Fourme d'Ambert - Rocamadour / crottin - Ossau-Iraty

£6 (one cheese)

£15 (whole selection)

Sélection de charcuterie française et pickles maison

Duck rillettes, dry sausage « Jésus de Lyon »,

Bayonne Ham, Gambret of beef and house pickles

£16

Tacos Ossau-Iraty, fromage frais à la truffe

Ossau-Iraty Tacos, Truffle cream cheese

£7

Accras de poisson et sauce romesco

Fried fish dumplings and red pepper pesto

£6

Olives Nocellara

Nocellara olives

£5

Amandes fumées ou mélanges de noix au piment d'Espelette

Smoked almonds or Espelette nuts mix

£5