

*Private Dining*

— Lunch 3 courses £59

— Dinner 3 courses £85



<i>For the table</i>	Marinated green olives, artichokes & red peppers Roquefort, walnuts & crudités	
<i>Hors d'œuvres</i>	Crispy violet artichokes & sauce rouille	£12
	Brioche fingers, chicken liver parfait & prune	£14
	Glazed eel, horseradish & cucumber tartine	£14
	Jambon Prince de Paris & celeriac remoulade	£16
<i>Starters</i>	Soupe au cresson & truffled Comté brioche Terrine de volaille, tarragon & black truffle vinaigrette Ragoût of smoked haddock, mussels, brown shrimp & gnocchi Parisienne Green asparagus, crab & hollandaise au foin	£6 supplement
<i>Mains</i>	White asparagus, sparassis & wild garlic velouté Hogget, nettles, chèvre & fine herbs Pigeonneaux aux petit pois, morels & Alsace bacon Turbot à la Grenobloise Filet au poivre, spinach & pommes allumettes	£8 supplement
<i>Sides</i>	Butterhead lettuce, pine nuts & Ossau Iraty	£8
	Purple sprouting broccoli & sauce anchoïade	£8
	Pommes Anna	£8
<i>Cheese</i>	Charolais <i>Burgundy</i> Langres <i>Haute-Marne</i> Bleu de Basque <i>Pays-Basque</i>	£16 plate or £6 supplement
<i>Desserts</i>	Muscat crème caramel Baba, lemon curd, pistachio & rhubarb Alphonso mango sorbet Paris–Brest Assiette de fromage	