

APPETIZERS • ENTRÉES

HERITAGE TOMATO tart, fresh herb condiment
Fine tarte de tomates anciennes, pistou d'herbes tendres

► Soft-boiled organic EGG, CRAYFISH and wild mushrooms, Nantua sauce
Oeuf "bio" mollet, écrevisses et champignons des bois, sauce Nantua

Scottish LANGOUSTINE salad, coral jus
Grosses langoustines d'Ecosse en salade tiède, jus coraillé (supplement £ 10)

Seared duck FOIE GRAS, cherries and fresh almonds
Foie gras de canard poêlé, cerises et amandes fraîches

COOKPOT of British terroir VEGETABLES and MUSHROOMS
with Montgomery cheddar gratin
*Cookpot de légumes et champignons du terroir britannique
gratinés au cheddar Montgomery*



ARTISANAL PASTA and GREEN PEAS, lettuce rocket
Pâtes artisanales et petits pois cuisinés ensemble, pousses de salades amères

Hereford SNAILS, purple artichokes and tomatoes in a parsley butter
Escargots de Hereford mijotés, artichauts poivrade et tomates liés d'un beurre persillé

► Roasted CHICKEN & LOBSTER, sweetbread, creamy jus
*Volaille, homard et ris de veau en sauté gourmand
pâtes mi-séchées, jus à peine crémé (supplement £ 10)*

FISH • POISSONS

Braised HALIBUT "florentine" style, sautéed shrimps, Arbois wine sauce
Filet d'halibut à la florentine, crevettes sautées, sauce au vin d'Arbois

WILD SEA BASS, razor clams, parsley shellfish jus
Bar de ligne et couteaux gratinés, jus de coquillages au vert

► Roasted native LOBSTER, seasonal vegetables and macaroni au gratin
Homard rôti, matignon de légumes et macaroni au gratin (supplement £ 10)

Seared SEA SCALLOPS, early vegetables and braised lettuce
Noix de Saint-Jacques dorées, légumes en beaux morceaux et laitue braisée

MEAT • VIANDES

DUCK breast "à l'orange", radish and turnips
Notre canard à l'orange, julienne de radis et navets étuvés

► Fillet of BEEF and seared FOIE GRAS Rossini
"sacristain" potatoes, Périgueux-style sauce
*Tournedos de bœuf et foie gras "Rossini"
pommes de terre sacristain, sauce Périgueux (supplement £ 10)*

Roasted rib, saddle and kidney of MILK FED LAMB
purple artichokes, soft garlic croquettes
*Agneau de lait rôti, les rognons rissolés,
artichauts poivrades et croquettes d'ail doux*

Roasted FARM HOUSE VEAL loin from Limousin
tender potatoes, choron condiment
*Médallions de veau du Limousin sauté
quelques pommes de terre fondantes, condiment d'une choron*

TASTING MENU

Shrimp and lobster RAVIOLI, spicy ginger consommé
Ravioli de homard et crevettes en fin consommé citronnelle/gingembre

...

Hereford SNAILS, purple artichokes and tomatoes in a parsley butter
Escargots de Hereford mijotés, artichauts poivrade et tomates liés d'un beurre persillé

...

Seared SCALLOP, green peas and girolle mushrooms
Noix de Saint-Jacques dorée, petits pois et girolles à peine crémés

...

Wild SEA BASS, razor clams, parsley shellfish jus
Bar de ligne et couteaux gratinés, jus de coquillages au vert

...

DUCK breast "à l'orange", radish and turnip
Notre canard à l'orange, julienne de radis et navets étuvés

...

Assortment of four French CHEESES, country bread, summer condiments
Sélection de quatre fromages de France

...

ROSE and RASPBERRY pleasure
Carré gourmand framboise et rose

...

Mignardises & Gourmandises

"A new approach to fine dining, a touch of France in London."

A. DUCASSE

A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT £ 55

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 75

APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 95

TASTING MENU £ 115

CHEESE • FROMAGES £ 12

Assortment of four French CHEESES, country bread, summer condiments
Sélection de quatre fromages de France

DESSERTS

COCO-CARAMEL delight, lemon-vanilla sorbet
Barre coco-caramel, sorbet vanille-citron

Crispy CHOCOLATE and EARL GREY, GRAPEFRUIT cream, pink sorbet
Carré crousti-fondant pamplemousse, chocolat et thé Earl Grey

Lime SOUFFLÉ, white cheese and Sichuan pepper sorbet
Soufflé au citron vert, sorbet fromage blanc au poivre de Sichuan (20 min preparation)

THE LADY IN RED

Coupe de fraises, sorbet mascarpone

► BABA like in Monte-Carlo

Baba au rhum de votre choix, comme à Monte-Carlo

ROSE and RASPBERRY pleasure

Carré gourmand framboise et rose

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.