



**Homard d'Écosse et Pigeon d'Anjou au Sang à la Presse  
Envolée de Fantaisie**

Let your Imagination Run Wild

**£420 per person**

**Please note that this menu must be taken for the whole table**

**Expect a minimum of 4 Hours at the table**

Available for tables up to 10 guests

A minimum spend of £5,000 applies for this menu

**Consommé de Pigeon d'Anjou en Dôme au Madère, Truffe, Foie Gras et Foie de Pigeon**  
Domed Anjou Pigeon Consommé on fire, Seared Foie Gras, Madeira and Morel Mushrooms

----

**Tagliatelles d'Encornets, Jus réduit de Poulet,  
Crevette Flambée au Ricard et les Œufs de Saumon**  
Tagliatelle of Baby Squid, Reduced Chicken Jus, Flambeed King Prawn, Salmon Caviar

----

**Pinces de Homard d'Écosse à la Truffe, Beurre Blanc et Caviar Imperial**  
Native Lobster Claws, Truffle, Beurre Blanc and 10g Imperial Caviar

----

**Pigeon d'Anjou à la Presse, Ris de Veau, Pommes Soufflées et Sauce au Sang**  
Pressed Anjou Pigeon, Veal Sweetbread, Soufflé Potatoes and Otto's Pressed Blood Sauce

----

**Queue de Homard et Foie Gras au Jus de Homard Pressé, 10g de Caviar d'Oscietre**  
Native Lobster Tail and Seared Foie Gras, 10 Gram Oscietra Caviar and Otto's Pressed Lobster Sauce

----

**Crepe Suzette**