

Otto's

PRIVATE DINING MENU 2024
3 COURSES £75

ENTREES

Souffle aux Fromage de Chevre et Fourme d'Ambert
Double Baked Goat's Cheese Souffle, Cheese Sauce

Carpaccio de Maigre aux Champignons Macérés à l'Orientale
Stone Bass Carpaccio, Pickled Mushrooms, Oriental Dressing

Saumon d'Ecosse Fumé Coupé à la Minute, Garniture Traditionnelle
Scottish Smoked Salmon, Traditional Garnish

Foie Gras Pressé en Terrine
Pressed Foie Gras Terrine, Brioche

PLATS

Orzo de Légumes de Saison au Pistou et Tomates Rôties
Seasonal Vegetable Orzo, Roasted Tomatoes, Pine Kernels, Herb and Garlic Sauce

Risotto aux Fruits de Mer Homardine
Scottish Lobster Risotto with Scallops and king Prawns

Agneau en Croûte, Pommes Dauphinoise, Sauce au Romarin
Lamb Wellington, Haricots Verts and Rosemary Sauce

Tournedos Rossini, Sauce Périgordine
Scottish Beef Fillet, Seared Foie Gras, Spinach, Sauce Périgord
(Supplement £17.50)

DESSERTS

Crème Brûlée
Vanilla Crème Brûlée

Baba au Rhum et Ananas
Rum Baba, Marinated Pineapple, Crème Chantilly

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise
Warm Chocolate Fondant, Creme Anglaise

Assiette de Fromages Affinés
Fourme d'Ambert, Beaufort, Camembert