



LE MARCHE

October & November 2016

HIBISCUS AND CABBAGE “DASHI”, SNAILS & GLADIOLA
BOUILLON D’HIBISCUS EN MARINIÈRE D’ALGUES, ESCARGOTS & GLAIEUL
Bordeaux, Graves Blanc – Denis Dubourdien, Clos Floridene 2009

*

MARBLED DUCK, FIGS, MAURY & PICKLED MIRABELLE
MARBRÉ DE FOIE GRAS AU MAURY, FIGUE & MIRABELLE AROMATIQUE
Roussillon, Maury – Domaine des Schistes, La Cerisaie 2013

*

WILD HALIBUT AND TRUMPETS, COFFEE EMULSION & BRAISED CELERY
FLÉTAN AUX TROMPETTES, CELERIS ANISÉS & CHANTILLY CAFÉ
Bourgogne, Santenay – David Moreau, Cuvée S 2011

*

ROASTED “LOMO”, QUINOA VARIATION & CIDER JUS
« LOMO » RÔTI, VARIATION DE QUINOA & SAUCE ACIDULÉE
Rhône, Châteauneuf-Du-Pape – Les Duclaux 2006

*

CARAMELISED RHUBARB, MULLED WINE & FROSTED PINK PRALINE
RHUBARBE CARAMELISÉE AU VIN CHAUD & GLACE Á LA PRALINE ROSE
Alsace, Gewurztraminer – Rolly Gassmann 2013

*

5 courses for £68.00

£105.00 with Sommelier's wine pairings