

Alain Ducasse
at The Dorchester



À la carte

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £110
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £130

Appetizers

- Dorset crab, celeriac and caviar
Tourteau du Dorset, céleri et caviar
- Cauliflower, Comté Garde Exceptionnelle, black truffle
Chou-fleur, Comté Garde Exceptionnelle, truffe noire
- ▶ Scottish langoustines, pistachio and caviar
Langoustines d'Écosse, pistaches et caviar supplement £15
- Confit duck foie gras, salsify, quince and wild black pepper
Foie gras de canard confit, salsifis, coing et poivre noir sauvage
- Cookpot of seasonal vegetables and fruit
Cookpot de légumes et fruits de saison
- ▶ 'Sauté gourmand' of lobster and truffled chicken quenelles
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand supplement £15

Fish

- Dover sole, watercress and hazelnut
Sole, cresson et noisette
- Native lobster, artichokes, red shiso and homardine sauce
Homard de nos côtes, artichauts, shiso rouge et sauce homardine supplement £15
- ▶ Halibut, oyster and seaweed
Flétan, huître et algues
- Line-caught sea bass, crapaudine, immortelle flower and sorrel
Bar de ligne, crapaudine, hélichryse et oseille

Meat

- Farmhouse veal medallion, Swiss chard, horseradish
Médailon de veau fermier, blettes et raifort
- ▶ Pigeon from Brittany, aubergine and lemon balm
Pigeon de Bretagne, aubergine et mélisse
- Rib and saddle of venison, parsnip and coffee
Côte et selle de chevreuil, panais et café
- Dry aged beef, shiitake mushrooms and Herefordshire snails
Pièce de bœuf, shiitake et escargots du Herefordshire supplement £15

Indulge in the delicate flavours of

Black truffle 'tuber melanosporum' £9 per gram
Caviar £5 per gram

Tasting Menu

£170

- Scottish langoustine, pistachio and caviar
Langoustine d'Écosse, pistaches et caviar
- Seared duck foie gras, celeriac, juniper berry
Foie gras de canard poêlé, céleri-rave, baies de genièvre
- 'Sauté gourmand' of lobster and truffled chicken quenelles
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand
- Fillet of turbot, leek, grapefruit
Filet de turbot, poireau, pamplemousse
- Dry aged beef, shiitake mushrooms and Herefordshire snails
Pièce de bœuf, shiitake et escargots du Herefordshire
- Assortment of French cheeses
Sélection de fromages de France
- Exotic fruit contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

Cheese

- Assortment of French cheeses
Sélection de fromages de France £15
- Colston Bassett Stilton including our favourite pairing:
Avec notre suggestion
2017 Muscat de Beaumes de Venise £28
Domaine des Bernardins

Desserts

- Golden apple, juniper berry, Borniambut crème fraîche
Pomme golden, baie de genièvre, crème de la Maison Borniambut
- Frozen lemon, hazelnut and sansho pepper
Citron givré, noisettes et baies de sansho
- Chocolate from our Manufacture in Paris and barley
Chocolat de notre Manufacture à Paris et orge
- Exotic fruit contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques
- ▶ Baba like in monte-carlo
Baba comme à Monte-Carlo
- Citrus soufflé, Grand Marnier sorbet
Soufflé aux agrumes, sorbet Grand Marnier
20 min preparation

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. A discretionary 14% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.