

Otto's

Private Dining Menu A

3 Courses £47

Saumon d'Ecosse Fumé, Garniture Traditionnelle

Hand Carved Scottish Smoked Salmon, Traditional Garnish

Salade Gourmande au Magret Fumé

Smoked Duck Breast, Fine French Beans,
Globe Artichoke and Mushrooms, Hazelnut Dressing

Vichyssoise

French leek and potato soup

Soufflé au Fromage de Chèvre, Sauce Mornay

Twice Baked Goat's Cheese Soufflé,
Mornay Sauce, Crisp Green Salad

Filet de Maigre, Risotto à la Bisque d'Homard, Epinards

Pan fried fillet of Stone Bass, Lobster Bisque Risotto, Spinach

Agneau de Lait des Pyrénées,

Gratin Dauphinois et Légumes de Saison

Roast Milk-Fed Pyrenean Lamb, Dauphinoise Potato, Rosemary Jus

Crème Brûlée

Vanilla Crème Brûlée

Mille-Feuille aux Framboises

Raspberry Mille-Feuille with Crème Pâtissière

Sélection de Fromages Affinés

Selection of Cellar Matured Cheeses

(Supplement £5.50)

Café et Petit Fours

Coffee and Chocolates

Otto's

Private Dining Menu B

3 Courses £65

Cœur de Ris de Veau, Crevette et la Bisque de Homard

Lobster Bisque, French Calf's Sweetbread and Tiger Prawn

Tournedos Rossini, Sauce Périgord

Fillet of Grass-Fed Alpine Simmental Beef, Seared Foie Gras,
Truffle and Madeira Sauce, Spinach and Pommes Darphin

Tarte Tatin et Glace Vanille

Apple Tarte Tatin, Vanilla Ice Cream

Sélection de Fromages Affinés

Selection of Cellar Matured Cheeses

Café et Petit Fours

Coffee and Chocolates