

Otto's

Private Dining Menu A

3 Courses £49

Quenelle de Poisson Lyonnaise, Bisque de Homard

Classic Lyonnaise Fish Quenelle, Lobster Bisque

Velouté de Betteraves aux gingembres

Beetroot and ginger veloute

Salade de choux frisé, potimarron, magret de Landes fumé, vinaigrette à la grenade

Salad of kale, roasted butternut, smoked Landes duck breast and
toasted pumpkin seeds, pomegranate vinaigrette

Soufflé Suisse, sauce Mornay

Twice baked Three Cheese Soufflé of
Challerhocker, Comté and Fribourg d'Estive, Mornay sauce

Filet de bar, fenouil braisé à l'aneth

Seared fillet of sea bass, braised fennel, confit tomato, vermouth and dill sauce

Carre d'agneau Gallois Vert Pres, jus au romarin

Roast Rack of Welsh Lamb, herb crust, fine French beans,
gratin dauphinois, rosemary jus

Crème Brûlée

Vanilla Crème Brûlée

Chocolat St Emilion, Coulis aux Framboises

Chocolate St Emilion, Raspberry coulis

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 £69

Additional Cheese course £8.00

Saint-Jacques en croûte, beurre blanc à la citronnelle

Scottish scallops baked in the shell with a vegetable julienne,
lemongrass beurre blanc

Rôti de Poulet de Bresse farci aux Morilles et foie gras

Roast boned Bresse Chicken stuffed with
calf's sweetbread and morel mushroom, morel sauce

Or

Tournedos Rossini, sauce périgordine

Alpine Simmental beef fillet, seared foie gras, spinach,
truffle and Madeira sauce

Tarte aux Coings caramélisés, Glace Vanille

Quince Tarte Tatin, Vanilla Ice Cream

Café et Petit Fours

Coffee and Chocolates