

# Otto's

**PRIVATE DINING MENU 2021**  
**3 COURSES £65**

**ENTREES**

**Soufflé aux Fromage de Chèvre, Sauce aux Herbes Fraiches**  
Double Baked Goat's Cheese Souffle, Herb Sauce

**St Jacques au Four, Beurre Blanc**  
Scallops baked in the Shell, Beurre Blanc

**Carpaccio de Bœuf au Poivre**  
Carpaccio of Peppered Simmental Beef Fillet, Balsamic Vinegar and Truffle

**PLATS**

**Tournedos de Cabillaud, Linguines de Courgettes, Sauce de Homard**  
Tournedos of Cod, Roast Courgette Linguini, Lobster Sauce

**Risotto aux Potirons, Champignons et Truffe d'été**  
Shaved Fresh Truffle, Pumpkin and Mushroom Risotto

**Agneau en Croûte, Sauce au Romarin**  
Lamb Wellington, Haricots Verts and Rosemary Jus

**Tournedos Rossini, Sauce Périgordine**  
Scottish Beef Fillet, Seared Foie Gras, Spinach, Sauce Périgord  
*(Supplement £9.50)*

**DESSERTS**

**Tarte Tatin**  
Tarte Tatin, Vanilla Ice Cream

**Salade de Fruits de Saison**  
Seasonal Fruit Salad

**Creme Brulee**  
Vanilla Crème Brulee

**Assiette de Fromages Affinés**  
Selection of Mature Cheeses

**CAFÉ ET CHOCOLAT**  
Coffee and Chocolates