



Christmas Tasting Menu £105

Parfait de foie gras et foie de volaille, gelée de coing et pain d'épices

Foie gras and chicken liver parfait, quince jelly and gingerbread

ou

Saumon fumé écossais, crème au raifort et ses échalotes et câpres

Scottish smoked salmon, horseradish cream, shallots and capers

ou

Velouté de citrouille rôtie, chantilly au laurier (v)

Roasted pumpkin velouté and laurel Chantilly



Saint Jacques lutée, purée de céleri et truffe noire

Scallops cooked in the shell celeriac purée and truffle



Suprême d'oie à la purée de châtaignes et son chou farci

Goose breast with chestnuts purée and stuffed cabbage parcels

ou

Filet de dorade sur rösti, navet et son émulsion de moules saffranées

Sea bream filet on a rösti, turnips, saffron and mussels sauce

ou

Steak de chou-fleur et sa purée truffée,

vinaigrette aux champignons des bois (v)

Cauliflower steak with truffled purée and wild mushrooms vinaigrette



Trou Normand

Fromages

Bûche de Noël

Christmas log

ou

Crème brûlée à la vanille et sa madelaine aux épices de Noël

Vanilla crème brûlée, Christmas spiced madeleine

An optional 12.5% service charge will be added to the bill and Value Added Tax is included in the price.
Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs.