



## Christmas Menu £75

**Parfaitde 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 cirouille rôtie, chantilly au laurier (v)**

*Roasted pumpkin velouté and laurel Chantilly*



-----  
**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*



-----  
**Bûche de Noël**

*Christmas log*

**ou**

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

*Vanilla crème brûlée, Christmas spiced madeleine*

**ou**

**Assortiment de fromages**

*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.*