



Christmas Tasting Menu £115

Parfait de foie gras et foie de volaille, confiture de dattes et pain d'épices

Foie gras and chicken liver parfait, date jam and gingerbread

ou

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

Scottish smoked salmon, horseradish cream, shallots and capers

ou

(v) Velouté aux champignons des bois, chantilly truffée

Wild mushrooms velouté, truffled chantilly



Saint Jacques poêlées, purée de panais, boudin noir et poire séchée

Pan seared scallops, parsnip purée, black pudding and dried pear



Oie rôtie, purée de topinambours, gratin Dauphinois et grillotines

Roasted goose, jerusalem artichokes purée, Dauphinois potatoes and grillotines

ou

Lotte rôtie, ragoût de lentilles et ventrèche, bisque de homard

Roasted monkfish, lentils and ventrèche ragoût, lobster bisque

ou

**(v) Tarte fine aux endives, Fourme d'Ambert
et condiment truffé aux noix**

Endives tartlet, Fourme d'Ambert and truffled walnuts dressing



Fromages



Bûche de Noël

Christmas log

ou

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

Vanilla crème brûlée, Christmas spiced madeleine

ou

Gâteau chocolat praliné

Chocolate cake with hazelnut praliné

*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.*