



## Christmas Menu £80

**Pâté en croûte, chutney de pruneaux**

*Pâté en croûte, prunes chutney*

**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*



**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*



**Bûche de Noël à la pistache**

*Pistachio 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.