



Christmas Menu £80

Terrine de canard confit et foie gras

Confit duck and foie gras terrine

ou

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

Scottish smoked salmon, horseradish cream, shallots and capers

ou

(v) Velouté de potiron, chantilly au laurier

Pumpkin velouté with laurel chantilly



Suprême d'oie roti, purée de topinambour, gâteau de pomme de terre à la sauge

Roasted goose breast with Jerusalem artichoke purée, potatoe and sage cake

ou

Queue de lotte rôtie, chou frisée, sauce mouclade

Roasted monkfish's tail with Savoy cabbage and mouclade sauce

ou

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

Endives tartlet with Fourme d'Ambert and truffled walnuts dressing



Bûche de Noël Chocolat orange

Chocolat & orange Christmas log

ou

Crème brûlée à la vanille et son palmier

Vanilla crème brûlée with palmier biscuit

ou

Assortiment de fromages affinés "Beillevaire"

Cheese selection from our cheesemonger "Beillevaire"

Chocolate cake with hazelnut praliné

*An optional 15 % 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.*