



Christmas Menu £115

Velouté de topinambours, croûtons aux herbes et marrons confits

Jerusalem Artichoke Soup, Confit Chestnuts & Herb Croutons

ou

Saumon fumé d'Ecosse, crème au raifort et ses capres et échalotes *Scottish*

Smoked Salmon, Horseradish Cream with Shallots and Capers

ou

Terrine de foie gras et magret de canard, chutney de cerises amère et son toast

Pressed Duck and Foie Gras Terrine, Sour Cherry Chutney, Sourdough Toast



Saint Jacques saisies, purée de choux fleur et vinaigrette a la pomme verte et truffe noire

Seared Scallops, Cauliflower Purée with Black Truffle & Green Apple Vinaigrette



Suprême d'oie rôtie, gratin Dauphinois, choux de Bruxelles et citrouille

Roast Goose Breast, Dauphinois potatoes, Brussels Sprouts and Butternut Squash

ou

Filet de flétan, choux frisés, crème de homard et estragon, Pommes Anna

Fillet of Halibut, Savoy Cabbage, Lobster & Tarragon Cream Sauce, Anna potatoes

ou

Pithiviers aux champignons sauvages et sa sauce aux noisettes, poivrons rôtis et brocolis

Wild Mushroom Pithivier with Hazelnut Sauce, Roast Red Pepper and tender stem Broccoli



Assortiment de fromages

Cheese selection



Buche de Noël chocolat praliné

Chocolate and Praline Yule Log

ou

**Crème Brûlée, Biscuit Palmier ou
Baked Alaska flambée**

*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.*