



Christmas Menu £85

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



**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



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.*