



Christmas Tasting Menu £115

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

Velouté de potiron, chantilly au laurier (v)

Roasted pumpkin velouté and laurel Chantilly



Saint Jacques, purée de chou-fleur et truffe

Scallops cauliflower purée and truffle



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

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

ou

Queue de lotte rôtie, chou frisée, sauce mouclade

Roasted monkfish's tail with Savoy cabbage and mouclade sauce

ou

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

Endives tartlet and Fourme d'Ambert with truffled walnuts dressing



Soufflé au fromage de chèvre en 2 cuissons et noix (v)

Goat cheese double baked soufflé and walnuts



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

Tarte Tatin à la pomme, glace au Calvados

Apple Tatin with Calvados ice cream

*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.*