

C E L E B R A T E T H E F E S T I V E S E A S O N

« THE CHRISTMAS MENU »

GROUP +10 AVAILABLE FROM 16/11/2016

3 COURSE £75

L'AMUSE BOUCHE

LE CONSOMME

Consommé de boeuf avec sa raviole de foie gras poêlé aux légumes d'hiver
Beef consommé served with foie gras ravioli, winter vegetables and black truffle

LES ENTRÉES

LE CRABE ROYAL

aux fines lamelles de raves épicées
King Crab with thin turnips ravioli, rosemary, sweet and sour dressing

or

L'AUBERGINE

en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic
Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers

or

LE FOIE GRAS

frais de canard pressé, gelée de figue et porto
Pressed foie gras terrine with a delicate fig and port wine coating

LES PLATS

LES RAVIOLIS

aux girolles sur une crème d'artichauts, truffe d'hiver et son jus corsé à la sauge
Girolle mushroom ravioli with an artichokes purée, Winter truffles and sage jus

or

LE SAINT-PIERRE

grillé, jeunes poireaux, sauce tandoori, citron vert et poivre de Timut®
John Dory with baby leeks, tandoori-lime emulsion and «Timut» pepper

or

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée
Free range quail stuffed with foie gras and truffled mashed potatoes

LES DESSERTS

LES FROMAGES

sélection de fromages affinés de France
Selection of matured cheese

or

LE CHOCOLAT TENDANCE

au chocolat Manjari et aux biscuits Oreo
Creamy Manjari chocolate mousse with Oreo cookies

or

LE CHEESECAKE

citron et Limoncello, sorbet yahourt à la grecque
Lemon cheesecake with Limoncello and Greek yogurt sorbet

LE FIN MOKA

ou le thé, escorté de petit four
Coffee or tea served with a selection of petit fours

Our experienced sommelier will be on hand to help you select appropriate wines for your occasion, or organise a wine matching experience specifically for your menu.

C E L E B R A T E T H E F E S T I V E S E A S O N

« THE FESTIVE MENU »

GROUP +10 AVAILABLE FROM 16/11/2016

4 COURSE £100

L'AMUSE BOUCHE

LE CONSOMMÉ

Consommé de boeuf avec sa raviole de foie gras poêlé aux légumes d'hiver
Beef consommé served with foie gras ravioli, winter vegetables and black truffle

L'AUBERGINE

en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic
Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers

or

LE HOMARD

en salade aux fins aromates
Scottish lobster salad with seasonal vegetables and aromatic dressing

or

LA CHATAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et son lard fumé
Chestnut velouté with celery and smoked bacon

LA SAINT-JACQUES

grillée sur une onctuosité de pomme de terre fumée, jus à la sauge
Seared scallop with a smoked potato mousseline and sage jus

or

LE FOIE GRAS

de canard chaud, cœur de pomme verte roulé dans un jus acidulé à l'hibiscus
Hot foie gras with a rolled heart of green apple in hibiscus juice

or

LE VEAU,

le ris clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie au lard fumé
Veal sweetbread with bay leaves, romaine lettuce and bacon

LES PLATS

LE RISOTTO

à la truffe noire
Risotto with winter black truffles

or

LE BAR

grillé, jeunes poireaux, sauce tandoori, citron vert et poivre de « Timut »
Sea bass with baby leeks, tandoori-lime emulsion and «Timut» pepper

or

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec sa pomme purée truffée
Free range quail stuffed with foie gras and mashed truffled potatoes

LES DESSERTS

LES FROMAGES

sélection de fromages affinés de France
Selection of matured cheese

or

LE CHOCOLAT TENDANCE

au chocolat Manjari et aux biscuits Oreo
Creamy Manjari chocolate mousse with Oreo cookies

or

LE BABA

au Rhum de votre choix, accompagné de ses trois crèmes
Rum baba with Rum of your choice and its three creams

LE FIN MOKA

ou le thé, escorté de petit four
Coffee or tea served with a selection of petit fours

Our experienced sommelier will be on hand to help you select appropriate wines for your occasion, or organise a wine matching experience specifically for your menu.

C E L E B R A T E T H E F E S T I V E S E A S O N

« THE EXCLUSIVE MENU »

GROUP +10 AVAILABLE FROM 16/11/2016

5 COURSE £125

L'AMUSE BOUCHE

LE CONSOMMÉ

Consommé de boeuf avec sa raviole de foie gras poêlé aux légumes d'hiver
Beef consommé served with foie gras ravioli, winter vegetables and black truffle

LES ENTRÉES

LE CAVIAR

crème de pomme de terre à l'huile d'olive, gelée de champagne sariote marinée
Oscietra caviar with a potato cream, Champagne jelly and yellowtail

or

LE CRABE ROYAL

aux fines lamelles de raves épicées
King Crab with thin turnips ravioli, rosemary, sweet and sour dressing

or

LA GIROLLE

en fricassée accompagnée d'un oeuf friand et jambon ibérique
Fricassée of girolle mushrooms with a crispy egg and Iberian ham

LE RISOTTO

à la truffe noire

Risotto with winter black truffles

or

LA SAINT-JACQUES

grillée sur une onctuosité de pomme de terre fumée, jus à la sauge
Seared scallop with a smoked potato mousseline and sage jus

or

LE FOIE GRAS

de canard chaud, cœur de pomme verte roulé dans un jus acidulé à l'hibiscus
Hot foie gras with a rolled heart of green apple in hibiscus juice

LES PLATS

LA JOUE DE BOEUF

confite au vin rouge et au porto, polenta crémeuse à la sauge
Slow cooked beef cheek in Port wine with creamy polenta and sage

or

LE HOMARD

d'Ecosse rôti cuisiné aux senteurs du moment
Roasted scottish lobster

or

LE BOEUF

aux poivres Malabar aux légumes rôties
Beef with Malabar pepper and roasted seasonal vegetables

LES DESSERTS

LES FROMAGES

sélection de fromages affinés de France
Selection of matured cheese

or

LE PRALINE

croustillant, crème mousseline vanille Bourbon et son sorbet chocolat
Crunchy praline, vanilla mousseline and chocolate sorbet

or

LE BABA

au Rhum de votre choix, accompagné de ses trois crèmes
Rum baba with Rum of your choice and its three creams

LE FIN MOKA

ou le thé, escorté de petit four
Coffee or tea served with a selection of petit fours

Our experienced sommelier will be on hand to help you select appropriate wines for your occasion, or organise a wine matching experience specifically for your menu.