



## {Christmas Menu}

### {Set Menu - £25}

*Served with a glass of selected wine*

Velouté de betterave au foie gras  
*Creamy beetroot soup with foie gras*

Caille farcie entièrement désossée réduction de raisin  
*Entirely de-boned stuffed quail with grape reduction*

Purée de pomme de terre à l'huile de truffe  
*Potato purée with truffle oil*

Crème asturiano  
*Chestnut and chocolate cream*

---

### {Set Menu - £35}

*Served with a glass of our signature Champagne*

Foie gras maison, chutney de potiron  
*Homemade foie gras, pumpkin chutney*

Saint jacques, beurre blanc au caviar de hareng endives caramélisées et  
espuma de patate douce  
*Scallops, beurre blanc with herring caviar, caramelised chicory and sweet potato foam*  
or

Dinde cuite a 63°  
*Turkey cooked at 63 degrees*

Purée de céleri en cocotte, poêlée de châtaignes  
*Pan-fried chestnuts with celery purée*

Bûche de Noël  
*Yule log cake*

**Joyeux Noël et une heureuse nouvelle année**

*Merry Christmas and a Happy New Year*