

VOTRE MENU POUR
le Jour de Noël
75€ par personne



VERRE DE BIENVENUE

*Nous vous accueillons avec un verre de Sloe Gin Fizz pour commencer avec
Des Amuses Bouche*

MISE EN BOUCHE

Terrine de Jarret de Porc aux Abricots

~ au ~

Soupe de Brocoli et fromage bleu

POISSON

Cocktail d'Avocat, Concombre et Crevettes

RAFRAICHISSEUR DE PALAIS

Gin Hendricks, Tonic et Granité de Concombre

PLAT PRINCIPAL

Ballotine de Dinde fermière rôtie

servie avec toutes les garnitures traditionnelles

~ au ~

Roti de Bœuf Aloyau

Sauce au vin rouge, pommes de terre au four, légumes et Yorkshire pudding fait maison

~ au ~

Fruits de Mer sauce Mornay

Coquilles Saint Jacque, Crevettes, haddock et parmesan

~ au ~

Gnocchi à la Parisienne (V)

Champignons sauvages

DESSERTS

Poires Pochées

Poires pochées au vin rouge, servies avec de la crème fraîche

~ au ~

Mousse au chocolat

servie avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat

~ au ~

Tiramisu

Couches alternées de biscuit imbibé de café expresso et d'un riche fromage mascarpone sucré

~ au ~

Christmas Pudding

avec une sauce au Cognac

POUR FINIR

Mince Pies, Clementines, The & Cafe