



Holiday Dinner Friday 1st December, 2017

ENTREES

- 1A** Terrine de foie gras de canard, chutney de poires au miel de nos ruches, brioche grillée
Duck foie gras, pear and honey chutney and grilled brioche
- 1B** Maki de saumon fumé, crabe et avocats, légumes croquants et croustillant de riz
Smoked salmon maki with crab and avocado, crisp vegetables and rice crispy
- 1C** Velouté de cèpes au lait de soja, pommes fruits roti et noix, Bruschetta forestière (vegan)
Cepe mushrooms velouté soup with soya milk, roasted apples and nuts, mushroom bruschetta

PLATS CHAUDS/ HOT COURSES

- 2A** Supreme de volaille fermière aux parfums des bois, légumes d'hiver cuits en cocotte, crème de choux fleurs truffée
Farm poultry supreme with mushrooms, winter vegetables gently cooked, cauliflower truffled cream
- 2B** Filet de turbot rôti, céleri préparé en mousseline et en tagliatelles, marinière de coquillages au citron confit
Roasted turbot fillet, mashed celery and celery "spaghettis", shellfish cooked with preserved lemon
- 2C** Petit gratin de légumes de saison, éclats de noisette et herbes fraîches (vegan)
Seasonal vegetables gratin, hazelnut pieces, fresh herbs

DESSERTS/ DESSERTS

- 3A** Pavlova façon Mont Blanc, confit de cassis, méli-mélo de fruits des bois
Pavlova cake made as "Mont Blanc", preserved blackcurrant, red fruit selection
- 3B** Buche croustillante au chocolat lait praliné, étoile scintillante, glace chocolat
"Yule log" crispy cake with chocolate and praline, shining star, chocolate ice-cream
- 3C** Compotée de fruits exotiques, perles de tapioca au lait de coco, gelée de malibu et sorbet citron (vegan)
Exotic fruits compote, tapioca cream with coconut milk, Malibu jelly and lemon sorbet

Cafè - Thé