

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU - £85 PP

AMUSE BOUCHE

Tartelette aux champignons

Mushrooms tartlet

ASSORTIMENTS D'ENTRÉES

Foie gras – Soufflé au Comté – Caviar sur blinis

Foie Gras – Cheese soufflé – Caviar Blinis

PLATS

Filet de Venaison sauce bordelaise

Venison filet served with bordelaise sauce

-

Turbot & champagne beurre blanc

Turbot served with buttery champagne sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Romanesco chou & Pomme Anna

Romanesco cauliflower & confite potatoes

DESSERT

Soufflé aux marrons & chocolat

Chestnut soufflé & chocolate