



LA POULE AU POT

Le Dîner de Noël

Les 3 plats £49,50

Les Hors d'Oeuvres

Le Potage du jour
soup of the day

La Soupe à
l'oignon, gratinée
onion soup

La Quiche au fromage
cheese quiche

Les 9 escargots
nine snails

La Tarte à l'oignon
onion tart

La Mousse de foie
de volaille
chicken liver pâté

La Salade de roquette
rocket salad

La Rillettes de saumon
salmon rillettes

La Terrine de foie gras
with Sauternes jelly

Les Asperges
asparagus

Les Poissons / fish

Le Saumon à la sauce hollandaise
salmon with hollandaise

Le Filet de daurade au vin blanc et fenouil
fillet of sea bream with white wine and fennel

Le Filet de loup de mer aux épinards
fillet of seabass with spinach

ou

Les Volailles, Viandes et Abats / poultry, meat and offal

La Pintade rôtie
roast guinea fowl

Le Coq au vin
chicken casserole with red wine

Le Cassoulet
slow cooked stew

Le Boeuf bourguignon
beef bourguignon

La Selle de gigot d'agneau
rump of lamb

Le Foie de veau grillé
grilled veal liver

Le suprême de poulet, garniture du jour
chicken supreme with garnish of the day

L'Entrecôte ou la pièce de boeuf, sauce béarnaise,
au poivre ou beurre maître d'hôtel
beef entrecôte or rump with béarnaise or pepper sauce or garlic butter

Les Desserts

La Crème brûlée

La Mousse au chocolat

La Tarte tatin

La Glace vanille

Please ask us for allergy and intolerance information before ordering

VAT included

12 1/2% optional gratuity added, at your discretion

Bon Appétit!