

# MAISON FRANÇOIS

£60 par personne

## les hors d'oeuvre à partager

comté gougères  
pain de campagne  
celeriac remoulade  
anchovies, ricotta, thyme, grilled bread  
assiette de charcuterie

## choix des plats de résistance

poulet rôti entier  
canard rôti entier  
cod Grenobloise, cauliflower  
ravioles du Dauphiné, comté, poivre noir

## legumes à partager

salade verte maison  
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli  
romanesco, vinaigrette aux noisettes  
les pommes de terre

## les desserts

tarte tartin de la maison  
glace à la vanille  
cafés et thés

## pour la table, selon votre choix

caviar - £300 per 100g

# MAISON FRANÇOIS

£80 par personne

## les hors d'oeuvre à partager

pain de campagne  
celeriace remoulade  
carottes râpées, herbes fraîches, épice dukkah (v)  
anchovies, ricotta, thyme, grilled bread  
assiette de charcuterie  
pâté en croûte maison

## choix des plats de résistance

poulet rôti entier  
canard rôti entier  
selle d'agneau farcie aux épices  
côte de boeuf grillé  
tranche of cod, sauce aux moules  
loup de mer au sel  
ravioles du Dauphiné, comté, poivre noir

## legumes à partager

salade verte maison  
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli  
romanesco, vinaigrette aux noisettes  
les pommes de terre

## choix des les desserts

le grand Paris-Brest aux noisettes  
tarte tartin de la maison, glace à la vanille

## petit fours

truffes aux cacahuètes - madeleines au gianduja - dark chocolate shards  
cafés et thés

## pour la table, selon votre choix

caviar - £300 per 100g

# MAISON FRANÇOIS

£100 par personne

## les hors d'oeuvre à partager

comté gougères

pain de campagne

rock oysters, sauce mignonette

celeriac remoulade

carottes râpées, herbes fraîches, épice dukkah (v)

anchovies, ricotta, thyme, grilled bread

assiette de charcuterie

foie gras Maison

## choix des plats de résistance

poulet rôti entier

canard rôti entier

selle d'agneau farcie aux épices

côte de boeuf grillé

le grand pot au feu

loup de mer en croûte

cod Grenobloise, cauliflower

loup de mer au sel

ravioles du Dauphiné, comté, poivre noir

## legumes à partager

salade verte maison

cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli

romanesco, vinaigrette aux noisettes

les pommes de terre

## les desserts

le grand croquembouche

## petit fours

madeleines au gianduja - macarons - dark chocolate shards

cafés et thés

## pour la table, selon votre choix

caviar - £300 per 100g

£130 par  
personne

### choix des canapés

crudités légumes, cervelle de canut (v)  
comté gougères, truffe (v)  
saumon fumé, caviar, blinis  
rock oysters, sauce mignonette  
foie gras parfait gougère  
terrines de campagne, levain grillé

### pour la table, selon votre choix

caviar - £300 per 100g

### les hors d'oeuvre à partager

plateau de fruits de mer (£25 supplement)  
pain de campagne (v)  
celeriac remoulade (v)  
beetroot, herbes fraîches, fromage frais, sauce verte, horseradish (v)  
anchovies, ricotta, thyme, grilled bread  
assiette de charcuterie  
pâté en croûte maison  
foie gras maison

### choix des plats de résistance

turbot à l'amiral  
boeuf Wellington, sauce aux truffes  
goose rôti entier, compote de pommes  
poulet rôti entier  
canard rôti entier  
selle d'agneau farcie aux épices  
côte de boeuf grillé  
le grand pot au feu  
loup de mer en croûte  
tranche of halibut, sauce aux moules  
loup de mer au sel  
ravioles du Dauphiné, comté, poivre noir

### Legumes à partager

brussels sprouts, anchoïade, chestnuts  
chou rouge braisé (v)  
légume de saison (v)  
pomme de terre rôtie (v)

### les desserts

bûche de Noël

### petit fours

madeines au gianduja - macarons - dark chocolate shards  
cafés et thés

