

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
celeriac 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
romanescos, vinaigrette aux noisettes
les pommes de terre

choix des 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

