

BASTILLE DAY DINNER CELEBRATION

FRIDAY 14TH JULY 2017

6.30pm for 7pm

Amuse-Bouche & a glass NV Champagne on arrival

Menu Degustation

Baguette & Lutèce truffle butter

Première Assiette - First Course

Terrine de Volaille au vin jaune Antonin Carème

Slow cooked free range chicken & yellow wine" terrine, grilled pear with honey & brioche

Deuxième Assiette - Second Course

Boudin de crabe a L'Amiral Auguste Escoffier

Fresh Cea's spanner crab boudin Auguste Escoffier, celeriac puree, caviar butter sauce

Troisième assiette - Third course

Jarret de veau de lait braisé aux morilles, gnocchi à la Parisienne & haricots verts sautés

White Rocks veal shank braised with French morels mushrooms, gnocchi & beanettes

L'agneau de pré-salé légèrement fumé au Serpolet, purée de coco blanc, tian de légumes

Salt bush lamb rack light smoked with wild thyme, white bean puree

Quatrième Assiette - Fourth course - (choice of)

Croustillant de chèvre St Maure fromage & salade aux noix

Warm goat cheese, walnut & endive salad

Le Dessert - (choice of)

Mirliton de rhubarbe & les fraises Sarah Bernhardt, parfait glacé a la rhubarbe

Rhubarb tartlet & new season Camarossa strawberries, rhubarb ice cream

L'île Flottante, les œufs a la neige, crème anglaise au caramel

Traditional" Floating Island Antonin Carème

5 course dinner & a Glass French Champagne on arrival is 128.0 per person

5 course dinner & a Glass French Champagne on arrival & matching French wines 158.0 per person

Menu subject to market availability

Vegetarian menu & Gluten free available

Payment required at time of reservation