

LE PETIT MIGNON

Joyeux Noël

XMAS FESTIVE MENU

Lunch 2 course (£26 pp) - 3 course (£32pp)

£ 37 pp - after 5pm

Entrées

Velouté de courge butternut et noix de coco, garni de graines de tournesol

Roasted butternut squash & coconut soup with sunflower seeds .

Pâté de campagne avec chutney de mangue et brioche toastée

Country pâté with mango chutney and toasted brioche.

Chèvre chaud au miel sur carpaccio de betterave, noix et salade, nappé d'un filet de vinaigre balsamique

Honey-glazed goat's cheese on a bed of beetroot carpaccio, walnut, and mixed salad, finished with a balsamic glaze

Saumon gravlax mariné au gin et à la betterave, crème au raifort, servi avec pain de campagne grillé

Gin & beetroot-cured salmon gravlax with horseradish cream and toasted sourdough.

Plats Principaux

Suprême de dinde rôti, gratiné de chapelure, farce aux marrons et à la sauge, servi avec carottes nouvelles rôties, pommes de terre, brocoli et sauce aux canneberges.

Roast turkey breast topped with breadcrumbs and chestnut & sage stuffing, served with roasted baby carrots, potatoes, broccoli, and cranberry sauce.

Filet de bœuf grillé sur lit d'épinards, sauce au vin rouge, accompagné de frites et haricots verts.

Grilled beef mignon on a bed of spinach with red wine sauce, served with chips and green beans.

Suprême de pintade farci à la ricotta et aux poireaux, nappé d'une sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne et à l'estragon, servi avec purée de pommes de terre et petits pois.

Roasted guinea fowl breast stuffed with ricotta and leek, topped with a creamy wholegrain mustard & tarragon sauce, served with potato purée and green peas

Filet de flétan poêlé, servi sur risotto aux tomates séchées.

Pan-seared halibut on a sun-dried tomato risotto.

Demi-aubergine farcie aux épinards, poivrons, champignons, fromage vegan et riz.

Half aubergine stuffed with spinach, peppers, mushrooms, vegan cheese, and rice.

Desserts

Crème brûlée à la banane

Banana crème brûlée

Profiteroles au chocolat

Profiteroles filled with Madagascan vanilla ice cream, topped with warm chocolate sauce

Crêpe Suzette

Crêpe in a caramelised orange and Grand Marnier sauce, served with Madagascan vanilla ice cream

Pudding de Noël au coulis de brandy

Christmas pudding with brandy custard

Assiette de fromages

Cheese plate