

Wine Dinner

Reception

Tempura Frog Legs, Black Beluga Lentils & Celery Crisp
(Cuisses de grenouilles en Tempura, Lentilles de Beluga noir
& bâtonnets croustillant de céleri)

Bay Scallops, Brown Butter & Pickled Lemons
Escalopes de Coquilles St Jacques au beurre brun, citrons marines au vinaigre

Foie Gras Pâté, Quince & Sauterne
Terrine de foie gras, gelée de coing & Sauternes

Dinner

Potato Gnocchi, Citrus Demi, Summer Truffle & Pea shoots
Gnocchi de pommes de terre, demi-glace aux agrumes,
Truffes d'été & pousses de petit pois

Veal Cheeks, Wild mushroom Duxelle, Thyme & Bordelaise
Joues de Veau à la duxelles de champignons sauvages, sauce Bordelaise au thym

Rib Eye Roast with Turned Potatoes, White Asparagus & Purple Mustard
Entrecôte Rôtie, pommes de terre tournées, asperge blanche & moutarde mauve

Cheese soufflé & Chocolate Truffle
(Soufflé au fromage & Truffe de Chocolat)
Soufflé au fromage & Truffe au chocolat