

NEW YEAR'S EVE 2025



AMUSE-BOUCHE

velouté de maïs et basilic, crème de caviar, piment périquin
sweetcorn and basil velouté, caviar cream, chili

ENTRÉE

cabillaud confit, nage de cresson, huile d'olive great southern groves
cod confit, watercress broth, great southern groves olive oil

PLAT PRINCIPAL

canard, champignons et foie gras, sauce madère, pommes nouvelles
duck, mushrooms and foie gras, madeira sauce, new potatoes

FROMAGE

fromagerie marcel petite comté symphonie AOP, chutney maison, pain au levain
marcel petite comté symphonie PDO, house chutney, sourdough bread

DESSERT

parfait de mangue, noix de coco, citronnelle et melon
mango parfait, coconut, lemongrass and melon



NEW YEAR'S EVE DINNER

Wednesday 31 December 2025

reservations from 5pm

165pp

