


Festive Menu


€59 p.p.

ENTREES

Jerusalem artichoke purée
roasted parsnips, Greek cheese with zaatar
& salmon cubes

Cream of mushroom soup 
perfect egg, garlic croutons, truffle oil
& shavings of Beaufort cheese

Chicken liver mousse
port, creamy red beans and lace tuiles


Cauliflower trio 
kale chips with turmeric




MAIN

Vanilla leek fondue
snacked scallops with scallop coral sauce


12-hour confit of veal shoulder
roasted sweet potatoes & meat jus

Risotto 
portobello mushrooms and pecorino whipped cream

Mashed corn and roasted vegetables 
lemon condiment and sweet potato crisps



DESSERT

Poached pear 
with cardamom and Valrhona dark chocolate sauce

Profiteroles Valrhona
with dulce de leche ice cream and white chocolate sauce

THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know



Vegan




Vegetarian

Menu de Fête


€59 p.p.

ENTREES

Purée de topinambour
panais rôtis, fromage grec au zaatar
& cubes de saumon

Velouté de champignons 
œuf parfait, croutons à l'ail, huile de truffe
& copeaux de beaufort

Mousse de foie de volaille au porto
crémeux d'haricots rouges et tuiles dentelles


Trio de choux fleurs 
chips de chou kale au curcuma



PLATS

Fondue de poireaux vanillée
Noix de Saint Jacques snackées Sauce corail


Epaule de veau confite 12h
patates douces rôties et son jus de viande

Risotto aux champignons portobello 
Chantilly pecorino

Purée de maïs & légumes rôtis 
condiment citron & chips de patate douce



DESSERT

Poire pochée 
à la cardamome sauce chocolat Valrhona

Profiteroles Valrhona
avec glace dulce de leche et sauce chocolat blanc



THE LIVING KITCHEN

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks



véganes



végétariens