

Festive Menu



Available from 15 Nov to 15 Jan.
75€ p.p incl. VAT (excl. drinks).



Starters

Citrus-cured salmon

Horseradish crème fraîche, cucumber & rye

Baked Mont d'Or

Truffle and honey, rosemary grapes & sourdough

Whole duck foie gras

Fig and Penja pepper chutney & warm butter brioche

Mains

Sharing roast cod

White beans, leeks, preserved lemon & herb oil

Prune-stuffed rabbit roast

Celeriac purée, glazed carrots & tarragon jus

Caramelised half hispi cabbage

Herb tahini, preserved lemon & hazelnuts

Desserts

Sticky date pudding

Salted caramel, vanilla crème fraîche & pecans

Three-chocolate frozen yule log & orange zest

Stacked pavlovas

Vanilla Chantilly, passion fruit & winter fruits

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarian  Gluten Free

Any allergies? Please let our Sidekicks know.

Dîner de fêtes



15 Nov - 15 Jan
75 € par personne, TTC
(boissons non comprises)

Entrée

Saumon mariné aux agrumes

Crème fraîche au raifort, concombre & seigle

Mont d'Or rôti 

Truffe & miel, raisins au romarin et pain au levain

Foie gras de canard entier

Chutney de figues au poivre de Penja & brioche chaude

Plats

Cabillaud rôti à partager 

Haricots blancs, poireaux, citron confit & huile d'herbes

Rôti de lapin farci aux pruneaux

Purée de céleri-rave, carottes glacées & jus à l'estragon

Demi-chou pointu caramélisé  

Tahini aux herbes, citron confit & noisettes

Dessert

Sticky date pudding 

caramel salé, crème fraîche vanille & noix de pécan

Bûche glacée trois chocolats & zeste d'orange

Pavlovas étagées 

Chantilly vanille, passion & fruits d'hiver

The Living Kitchen

 Vegan  Végétarien  Sans Gluten

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.

Z O I K U