

# MENU DE NOËL

125€ per person



## COCKTAIL DE BIENVENUE

2015 Legras & Haas Blanc de Blancs Jeroboam / Chouilly

## MISE EN BOUCHE

Sea Bream Carpaccio (4, 10, 12)

Carpaccio de Daurade | Καρπάτσιο Τσιπούρας

## HORS D'OEUVRES

Carpaccio de Bœuf (4, 12)

Cured Sirloin with Pickle Dressing | Καρπάτσιο Βοδινού με Ντρέσινγκ Πίκλας

Salade de Haricots Verts et Foie Gras (12)

French Beans Salad with Foie Gras | Σαλάτα Γαλλικών Φασολιών

Escargots de Bourgogne (3, 4, 7, 8, 12, 14)

Snails with Garlic Butter and Parsley | Σαλιγκάρια με Βούτυρο Σκόρδου και Μαϊντανό

## LES PLATS

Rigatoni à la Truffe (1, 3, 7, 9)

Homemade Rigatoni Pasta with Black Truffle | Σπιτικά Ριγκατόνι με Μαύρη Τρούφα

Homard Grillé (2, 3, 4)

Grilled Lobster | Αστακός στη Σχάρα

Faux Filet Grillé, Sauce au Poivre (1, 7, 10, 11)

Grilled Sirloin, Pepper Sauce | Μοσχαρίσιο φιλέτο με Σάλτσα Πιπεριού

Salade Verte (9, 10, 12)

Mixed Leaves Salad | Πράσινη Σαλάτα

Gratin Dauphinois (7)

Potato Gratin | Πατάτες Γκρατέν

## LES DESSERTS

Gâteau au Marron et Marmelade à l'Orange (1, 3, 7, 8)

Chestnut Cake with Orange Marmalade and Hukambi Chocolate Mousse | Κέικ από Καστανο με Μαρμελάδα Πορτοκαλιού και Σοκολάτα

Tarte Fine aux Pommes (1, 3, 7, 8)

Thin Sliced Apple Tart with Vanilla Ice Cream | Τάρτα Μήλου με Παγωτό Βανίλια

1. Gluten – 2. Shellfish – 3. Eggs – 4. Fish – 5. Arachis – 6. Soya – 7. Milk – 8. Nuts – 9. Celery – 10. Mustard – 11. Sesame seeds – 12. Sulfites – 13. Lupin – 14. Molluscs.  
Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts.