



HORS D'OEUVRES

Poached Oyster in champagne sauce

Escargot in garlic butter mini vol-au-vent

Champagne Forget-Brimont Premier Cru Brut

ENTRÉE

Caramelised French onion, Chicken and Truffle Consommé,
Broadford Devine mushroom, chicken fat brioche

Gautheron Chablis, 2022

PLATS

Sole Meunière, brown shrimp, garlic butter sauce

MiMi Provence Grande Réserve Rosé, 2021

48 hour Braised Beef Cheek Bourguignon, pancetta pommes
mousseline, celeriac

Arnaud Baillet Beaune Montrevenots, 2021

DESSERT

Café Gourmand

