LA CLOCHE
at the
Carpenters

CHRISTMAS DAY MENU

£145 PER PERSON

Amuse-bouches

Soupe de poireaux et pommes de terre
Leek & potato soup *(pb)*
Or
Terrine de lapin et de faisan, chutney de prunes, salade d'endives
Rabbit & pheasant terrine, plum chutney, endive salad
Or
Tartelette au fromage de chèvre, oignon rouge, miel au romarin
Goats cheese tartlet, red onion, rosemary honey *(v)*
Or
Saumon mariné à la betterave, concombre au vinaigre, œufs de saumon, yaourt au lait de brebis
Beetroot cured salmon, pickled cucumber, salmon roe, sheep's milk yoghurt

Lotte de Cornouailles rôtie, velouté d'aiglefin fumé, légumes de mer, palourdes et moules britanniques
Roasted Cornish monkfish, smoked haddock veloute, sea vegetables, native clams & mussels
Or
Dinde fermière rôtie, garnitures de Noël
Roasted farm turkey served with traditional trimmings
Or
Bœuf Wellington, purée de pommes de terre crémeuse, cavolo nero, oignon caramélisé, jus de bœuf
Beef Wellington, creamed potato, cavolo nero, caramelised onion, beef jus
Or
Tarte Tatin aux échalotes caramélisées et pommes de terre nouvelles, salade au pesto de noix marinées
Caramelised shallot & new season potato Tart Tatin, pickled walnut pesto salad *(pb)*

Sélection de fromages
Cheese selection

Traditionnel gâteau de Noël
Homemade Christmas pudding *(v)*
Or
Fondant au chocolat, glace au caramel au beurre salé
Chocolate fondant, salted caramel ice cream *(v)*
Or
Poire pochée à la vanille, sauce au vin chaud, chocolat noir et mélisse
Vanilla poached pear, mulled wine sauce, dark chocolate and lemon balm *(pb)*
Or
Omelette norvégienne, génoise à la vanille, glace à l'amaretti
Baked Alaska, vanilla sponge, amaretti ice cream *(v)*

If you have an allergy, please talk to a team member for more information. Dishes may not contain specific allergens, as our food is prepared in areas where cross contamination may occur. (v) vegetarian (pb) plant-based.

Head Chef: Luiz Almeida