



LA CLOCHE

at the
Carpenters



FESTIVE MENU

2 COURSES 34.95

3 COURSES 39.95

Soupe de poireaux et pommes de terre

Leek & potato soup (*pb*)

or

Terrine de pancetta et poivre vert, pickles, dattes et pain grillé

Pancetta & green peppercorn terrine, pickles, dates & toasted bread

or

Cocktail de Crevettes

Classic Prawn Cocktail

Dorade rôtie, galette de pommes de terre nouvelles écrasées et poireaux, salicorne, sauce au vin blanc

Roasted sea bream fillet, crushed new potato & leek cake, samphire, white wine sauce

or

Dinde fermière rôtie, garnitures de Noël

Roasted farm turkey served with traditional trimmings

or

Joue de bœuf braisée lentement, chapelure aux châtaignes et à la sauge, purée de pommes de terre crémeuse, cavolo nero, jus au vin rouge

Slow braised beef cheek, chestnut & sage crumb, creamed potatoes, cavolo nero, red wine jus

or

Ravioli de céleri-rave rôti et truffe, champignons sauvages sautés et sauge croustillante

Roasted celeriac & truffle ravioli, sauteed wild mushrooms & crispy sage (*pb*)

Traditionnel gâteau de Noël

Christmas pudding, brandy sauce (*v*)

or

Mousse au Chocolat

Chocolate mousse served with Chantilly cream (*v*)

or

Crème Brûlée

Classic vanilla crème brûlée (*v*)

or

Sélection de fromages

Cheese selection (supplement +8.00)

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