Lunch Menu

Rillettes de saumon mariné à la mousse d'asperges vertes, crème au raifort
Slow-cooked salmon rillettes with asparagus mousse and horseradish cream

Royale de foie de volaille et foie gras, sauce au Porto, chips de brioche
Warm chicken and goose liver custard with Port sauce and brioche chips

Essence de concombres marinés glacée au beignet d'huître frite
Chilled marinated cucumber essence with deep-fried oyster beignet

Crème de morilles au safran
Mussel cream soup with saffron

Quenelle de crevette rouge pochée dans sa bisque de tomate
Poached prawn dumpling in its own bisque with tomato

Perche de mer cuit au four à la croûte de champignons sauvages
Oven-baked sea perch with wild mushroom crust

Carre de porc noire cuit lentement, céleri-rave et bonbon de sauge et oignon
Slow-cooked black pork chop with celeriac, sage and onion bonbon

Pièce de bœuf rôtis, purée de carottes et sauce au vin rouge
Roasted prime rib with carrot purée and red wine jus

Ile flottante à la vanille et aux fruits rouges de saison, sorbet litchi-framboise
Poached vanilla floating island with seasonal red berry, litchi-raspberry sherbet

Tarte fine aux pêches et aux amandes fraîches, sorbet au vin rouge
Thin baked peach tart with fresh almond, sherbet red wine

Dacquoise aux noisettes et crémeux citron, glace au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise with lemon cream and milk chocolate ice cream

Assiette de fromages affinés de France
Selection of French cheeses

Moka ou thé Peninsula
Mocha or Peninsula tea

Petits fours

Including a glass of white, rosé or red wine

428

Subject to 10% service charge