



Michel Roux Lunch 23rd September Greywalls

Terrine de Queue de Bœuf et légumes, Sauce Ravigote
Ox tail and vegetables terrine, sauce Ravigote

Pavé de Cabillaud demi-sel, purée de haricot coco, jus de coquillage et persil
Lightly salted cod fillet with White bean purée, cockle and clams

Petite Chartreuse de Perdrix et Foie Gras, Girolles d'Ecosse, Sauce Madère
Chartreuse of Partridge and Foie Gras, Sautéed Scottish Girolles
Madeira Jus

Ananas Roti à la vanille, financier tiède, glace au rhum et raisins
Roast pineapple with vanilla, almond cake, Rum and Raisins ice cream

Coffee and petit four