

公公公

☆

☆

☆

☆

☆

습 습

☆

☆

☆

습 습

☆

습 습

☆

☆

☆

☆

☆

☆

☆

☆

☆

습 습

☆

☆

습 습

公

☆

☆

☆

습 습

☆

☆

습 습

☆

☆

습 습

₩

☆ ☆

☆

☆

☆

습 습

습 습

☆

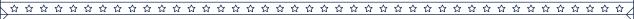
☆

☆

☆

☆

₩



公公公

습 습 습

☆

☆ ☆

☆

☆

☆

☆

☆

☆ ☆

☆

습 습

☆

☆

습 습

☆

☆ ☆

☆

☆

☆ ☆

☆

☆

습 습

☆

습 습

☆

습 습 습

☆

☆

습 습

☆

☆

☆

☆

☆ ☆

☆

☆

☆ ☆

☆

☆

☆

☆

公公公公

습 습

☆



NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

CANAPÉS

Crab, pink grapefruit and coriander

Ham hock and asparagus

Vegetable spring roll



STARTERS

Home smoked salmon, curried crab, salt baked celeriac, caviar

Duck, plum, vanilla, apple gingerbread

Red onion tarte tatin, blue cheese cream, rocket, port



MAINS

Slow cooked beef fillet, pommes anna, creamed savoy cabbage, Madeira jus

Halibut, parsley risotto, lobster, Thai butter sauce
Steamed mushroom and spinach pudding, turned vegetable, truffle jus



DESSERTS

Dark chocolate, honeycomb, yuzu, salted caramel

Marshmallow and blackberry parfait, apple gel, apple crumble sorbet

Selection of Jersey and French cheeses

Coffee, tea and handmade petit fours

£105* PER PERSON

Please be aware that there could be nut traces in some of the ingredients used in the preparation of our menus. If you have any dietary requirements please inform your waiter.

*Price is inclusive of GST



Celestial

