



« Gourmet Dining »

Gambas pochées et champignons sauce Marie-Rose traditionnelle

*

Bœuf du Herefordshire avec sa purée de pommes de terre, ses légumes grillés et son jus d'échalotes Madère

*

Ganache de chocolat et son coulis de fruits de la passion, accompagnée de noisettes grillées concassées

« Taste of Britain »

Saumon fumé Loch Fyne avec crème fraîche et baies

*

Poitrine de porc rôtie de Wiltshire, purée de céleri-rave et brocolis sautés

*

Pudding de fruits rouges d'été et sa crème caillée de Cornouailles



« Great British Breakfast »

Fruits frais de saison, pain frais et sélection de madeleines

*

Petit-déjeuner anglais traditionnel, avec saucisses de Cumberland et omelette au cheddar mature

*

Compote de cerises avec yaourt grec et granola



« Healthy Choice »

Rouleaux de riz thaï avec sauce au sésame

*

Cabillaud poché en papillote et ses légumes de saison cuits à la vapeur

*

Yaourt grec et gâteau au miel, carpaccio de pamplemousse



« Vegetarian Kitchen »

Fromage de chèvre glacé et salade de betteraves marinées

*

Crêpes de polenta avec mascarpone, épinards, champignons sauvages et sauce à la truffe

*

Tarte au citron meringuée à la crème de citron maison

