



Chef Michel Roux and Le Gavroche @ Bryn Williams Porth Eirias

Canapés & Champagne

Coquille Saint-Jacques Rôtie, Sablé aux Algues et Anguille Fumée

Seared Scallop, Nori Sable & Smoked Eel Sauce

Chablis 1er Cru Vaillons Domaine William Fevre, Burgundy 2020

Cœur d'Artichaut Lucullus

Artichoke Heart with Truffles, Foie Gras & Chicken Mousse, Truffle Madeira Sauce

Aloxe Corton Domaine Tollot-Beaut, Burgundy 2019

Filet de Bœuf Rôti, Raviolo de Ris de Veau et Sauce Marchand de Vin

Roast Beef Fillet, Sweetbread & Mushroom Raviolo, Red Wine Sauce

Chateauneuf du Pape Heres Domaine du Grand Tinel, Southern Rhone 2015

Assiette de Fromages Affinés

French & Welsh Cheeses

Chateauneuf du Pape Heres Domaine du Grand Tinel, Southern Rhone 2015

Rose de Pommes Cuites au Caramel, Feuilleté et Glace à la Vanille de Madagascar

Caramel Baked Apple Rose, Crisp Puff Pastry & Madagascan Vanilla Ice Cream

Chateau Coutet 1er Cru, Barsac, Sauternes 2009

Café & Petits Fours

£325pp