

# *Le Menu Dégustation*

## *Les amuses-bouches*

Goat cheese boursin, pork rillettes, duck liver parfait

*Kir Royal: Red Currant boutique liqueur with sparkling wine*

## *Le cappuccino de champignons*

Mushroom consommé and foam,  
croutons, chives

*2019 Mark Rougeot-Dupin "Bourgogne Blanc" Côte de Beaune Burgundy Fr  
Chardonnay*

## *La truite fumée*

House smoked rainbow trout,  
horseradish cream, potato crumb

*2020 Domaine Sainte Marie "Les Roche Blanches" Rosé Provence Fr  
Syrah, Grenache, Cinsault*

## *Le porc à la moutarde*

Roasted pork, caramelised apple, braised cabbage,  
mustard sauce

*2018 Domaine des Bonnetieres Beaujolais Fr  
Gamay*

## *Le trou normand*

Apple sorbet, Chartreuse foam

## *Le baba au rhum*

Rum soaked baba, fig leaf ice-cream, fresh fig

*2018 Domaine de l'Arjolle Late Harves Languedoc, Fr  
Muscat à Petit Grains*

**\$110pp & \$60** matching wines pp

*MENU IS SUBJECT TO CHANGE*