



Le trio d'amuse-bouche

Smoked trout mousse, lemon gel, tartelette
Goat's cheese boursin, beetroot macaron
Duck liver parfait, cherry gel, grilled brioche

Le cappuccino de champignon

Mushroom foam topped at the table with
our seven mushroom infused consommé, creamy cigar

Le carpaccio

Beetroot cured kingfish,
Horseradish cream, cucumber salad

Le porc aux pruneaux

Duo of free range porc,
filet and mince, fennel,
port prunes purée

Colonel

Palate cleanser of the day

Le vacherin

Meringue filled with a poached quince salad,
chestnut mousse, sangria sorbet

Le Menu Dégustation – 6 courses

Additional cheese course before dessert - \$10pp

\$120 per person



Matching wines this week

\$80 matching wine

Kir Royal
Sparkling Wine flavoured with a
Boutique Cassis Liqueur

2012 Miceli "Iolanda" Pinot
Grigio Mornington Peninsula
VIC

2022 Domaine Gavoty
"La Cigale" Rosé Cuvée
Grenache, Carignan, Cinsault
Provence FR

2019 Château L'Eglise
« Fût de Chêne »
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Bordeaux Fr

2020 Jacky Blot
Taille aux Loups "Moelleux"
Chenin Blanc, Loire Fr

**Trio
d'amuse-
bouche**

**Le
cappuccino
de
champignon**

Le carpaccio

**Le Porc aux
pruneaux**

Le vacherin

**\$120 premium
matching wine**

Champagne Louis Barthélémy
"Brut Améthyste"
Aÿ -France

2019 Domaine des Terres de Velle
"Bourgogne Blanc"
Chardonnay, Burgundy Fr

2022 Domaine Ray-Jane
Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Rosé 🍃 Bandol, Provence Fr

2021 Jean-Luc Jamet "Valine"
Collines Rhodaniennes
Syrah Rhône Valley Fr

2004 Château d'Arche
Grand Cru Classé
Semillon, Sauvignon Blanc,
Sauternes Fr