



La tarte à l'oignon

Caramelised onion tart tatin, sour cream

La soupe

Broccoli soup, toasted almond,
beurre noisette, capers

Le saumon mosaïque

Leek and salmon mosaic, beetroot,
pickled fennel, dill oil

Le porc d'automne

Pork tenderloin, Paris mash,
pine mushrooms

Le fondant au chocolat

Chocolate fondant,
cocoa nib tuille, Chartreuse icecream

Le Menu du Samedi

5 courses, \$75 per Person

\$45 Matching wine