



### **Le trio d'amuse-bouche**

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

### **La soupe de petits pois**

Aerated green pea soup, crispy spätzle,  
Spring herbs and flowers

### **La truite au Champagne**

Confit trout and scallop mousse terrine,  
Swiss chard, Champagne sauce

### **L'agneau des Pyrénées**

White Pyrénées lamb duo, roasted rump,

### **Le pré-dessert**

Palate cleanser of the day

### **Le soufflé a la passion**

Passion fruit soufflé, chilli explosion  
Coconut and kaffir lime sorbet

## **Le Menu Dégustation – 6 courses**

*Additional cheese course before dessert - \$15pp*

**\$130 per person**



## Matching wines this week

**\$80 matching wine**

Kir Royal  
Sparkling Wine flavoured with a  
Boutique Cassis Liqueur

2022 Domaine Naturaliste  
“Sauvage” Sauvignon Blanc  
Margaret River, WA

2022 Linear Wines  
“Tumbarumba” Chardonnay,  
Canberra District

2023 Tallagandra Hill  
“The Great Ron” Shiraz  
Gundaroo, Canberra District

2013 Jeir Station “Beagle’s Run”  
Late Harvest Viognier  
Canberra District

**Trio  
d’amuse-  
bouche**

**La soupe de  
petits pois**

**La truite au  
Champagne**

**L’agneau  
des  
Pyrénées**

**Le soufflé a  
la passion**

**\$120 premium  
matching wine**

NV Frerejean Frères  
Grand Réserve Champagne  
Côtes des Blancs, Fr

2022 Domaine Les Cascades  
Corbières  
Vermentino, Marsanne,  
Roussanne, Muscat 🍷,  
Languedoc, Fr

2016 Domaine de la  
Bretonnière, Melon de Bourgogne  
Clisson Cru Muscadet Sèvre et  
Maine AOC, Fr

2022 Domaine de l’Arjolle  
“Les Étonnants” Zinfandel  
Languedoc, Fr

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