



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 à l'oignon

Caramelised onion consommé,
Comté foam, onion tart tatin

La langue au Champagne

Steamed Ling fillet, sautéed spinach, Champagne velouté
Transmontanus Caviar from Kaviari

La joue de bœuf

Slow cooked beef cheeks in red wine,
Broccoli, sour cream, capers

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le Citron

Lemon and rosemary mousse, curd,
Almond crumb, verbena meringue

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 Charles Frey “Rayon de
Lune” Pinot Blanc, Alsace Fr 🍃

2022 Linear Wines
“Tumbarumba” Chardonnay,
Canberra District

2019 Château L’Eglise
“Fût de Chêne”
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Bordeaux Fr

2017 Riverby Estate Noble
Riesling, Marlborough NZ

**Trio
d’amuse-
bouche**

**La Soup à
l’oignon**

**La Lingue
au
Champagne**

**Le Joue de
Bœuf**

Le citron

***\$120 premium
matching wine***

Champagne Louis Barthélémy
“Brut Améthyste”
Aÿ -France

2021 Domaine St Germain
“Roussette de Savoie”
Altesse 🍃, Savoie Fr

2021 Prosper Maufoux
“Bourgogne Blanc” Chardonnay
St Aubin, Burgundy Fr

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

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