



### 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  
Oscietra Caviar from Kaviari

### La tartare de bœuf

Traditional steak tartare, egg yolk, brick pastry,  
cornichon, parsley, onion, capers

### Le canard a l'orange

Tathra Place's roasted free range duck crown,  
Pickled cabbage, citrus sweet and sour jus

### Les fromages

Selection of French cheeses, croutons, dried fruit

### Colonel

Palate cleanser of the day

### Le citron

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

## *Le Menu Dégustation – 8 courses*

*\$150 per person*

# Wine Pairings

*\$110 wine pairing*

Kir Royale au Cassis

2022 Charles Frey “Rayon de Lune” Pinot Blanc, Alsace Fr 🍃

2022 Linear Wines  
“Tumbarumba” Chardonnay,  
Canberra District

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

2022 Maison Trenal  
“Morgon”  
Gamay  
Beaujolais, FR

2020 Maison Bouachon  
“Les Comborines”  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
Côtes du Rhône FR

2017 Riverby Estate Noble  
Riesling, Marlborough NZ

*\$150 premium wine pairing*

**Trio  
d’amuse-  
bouche**

Champagne Louis Barthélémy  
“Brut Améthyste”  
Aÿ -France

**La Soup à  
l’oignon**

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

**La Lingue  
au  
Champagne**

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

**Le tartare  
de bœuf**

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

**Le canard  
à l’orange**

2021 Marc Rougeot-Dupin  
“Clos Roussots” 1er Cru  
Pinot Noir  
Hautes Côtes de Nuits,  
Burgundy FR

**Les  
fromages**

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

**Le citron**

2020 Jacky Blot Taille aux  
Loups  
Montlouis Sur Loir “Moelleux”  
Chenin Blanc  
Loire FR