



Le trio d'amuse-bouche

Trout and crab rilette, clear tomato jelly
Goat's cheese boursin, beetroot macaron
Duck liver parfait, cherry gel

Consommé de betterave

Beetroot consommé, goat's cheese raviole,
Heirlooms beets, dill oil

La terrine de canard

Duck neck sausage terrine,
pistachio, raspberry, duck jus

L'agneau des Pyrénées

White Pyrenees lamb duo,
braised shoulder and barbecued rump,
smoked eggplant millefeuille, persillade

Colonel

Passionfruit palate cleanser

Le vacherin

Mango-filled meringue,
white chocolate mousse, lemon verbena 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

2019 Maison Trénel "Fleurie"
Côte du Py, Gamay
Beaujolais Fr

2020 Maison Bouachon
"Les Comborines"
Syrah, Grenache, Mourvèdre,
Côtes du Rhône Fr

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

**Trio
d'amuse-
bouche**

**Consommé
de betterave**

**La terrine de
canard**

**Agneau des
Pyrénées**

Vacherin

**\$120 premium
matching wine**

Champagne Louis Barthélémy
"Brut Améthyste"
Aÿ -France

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

2020 Marc Rougeot-Dupin
"Clos Roussots"
Maranges 1er Cru
Hautes Côtes de Nuits
Pinot Noir, Burgundy Fr

2020 Jean-Luc Jamet "Valine"
Collines Rhodaniennes
Syrah Rhône Valley Fr

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