



### **L'amuse-bouche**

Beetroot chouquette filled with goats' cheese boursin

### **La soupe au chou-fleur**

Cauliflower soup, salted almond,  
Pickled purple cauliflower, croutons

### **La truite au Champagne**

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

### **Le duo d'agneau à la moutarde**

Roasted lamb rump, choux farci, Dutch carrots,  
Mustard sauce

### **La crème au chocolat**

Cold set chocolate custard, spiced biscuit, mango sorbet,  
avocado cream

***Saturday lunch degustation***

***2<sup>nd</sup> November***



## *Matched wines \$45*

### *L'amuse-bouche*

NV Gallagher "Duet" Sparkling Méthode Traditionnelle

Canberra District 🍃

### *La soupe au chou-fleur*

2022 Domaine des Aubuisières Chenin Blanc

Vouvray, Loire Valley, Fr

### *La truite au Champagne*

2021 Kosciuszko Chardonnay

Tumbarumba, Canberra District

### *Le duo d'agneau à la moutarde*

2020 Maison Bouachon "Les Comborines"

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rhône Valley, Fr

### *La crème au chocolat*

2022 Nugan Estate "Cookoothama" Botrytis Semillon

Riverina NSW