Le trio d'amuse-bouche
Smoked trout mousse, lemon gel, fish skin cracker
Goat's cheese boursin, saffron macaron
Duck liver parfait, cherry gel, grilled brioche

La crème de maïs
Sweet corn mousse, vegetable granola,
Sherry vinegar caramel

La salade niçoise
Tuna, green beans, olives, tomato, quail egg,
mustard dressing

Le jambon persillé
Smoked ham hock terrine, wrapped in leek,
Pickled onion and leek

Le poulet aux abricots
Chicken breast stuffed with tarragon chicken mousse,
Cherry tomatoes, fennel vanilla purée, apricots, jus

Le pré-dessert
Palate cleanser of the day

Le terrarium
Lemon mousse, lime sponge, mango salsa,
white chocolate crumb

Le Menu Dégustation – 6 courses

$140 per person

Matching Wines

$80 Wine Pairing		*$120 Premium Wine Pairing*
Kir royal Sparkling wine with boutique cassis liqueur	***Trio d'amuse-bouche***	NV Champagne Louis Barthélémy "Brut Améthyste" Aÿ –Fr
2025 Clonakilla Wines 'Viognier Nouveau' Viognier Canberra District	***La crème de maïs***	2022 Domaine Les Cascades Corbières Vermentino, Marsanne, Roussanne, Muscat Languedoc, Fr
2025 Domaine Naturaliste 'Discovery' Sauvignon Blanc, Sémillon Margaret River, WA	***La salade niçoise***	2023 Château Thieuley Sauvignon Blanc, Sémillon Bordeaux, Fr
2022 Château Tutiac Rosé Merlot Bordeaux, Fr	***Le jambon persillé***	2023 Domaine Ray-Jane Mourvèdre, Grenache, Cinsault Rosé Bandol, Provence Fr
2023 Tallagandra Hill 'The Great Ron' Shiraz Canberra District	***Le poulet aux abricots***	2022 Domaine Garon 'Les Grandes Parcelles' Syrah Collines Rhodaniennes, Fr
2022 Nugan Estate 'Cookoothama' Botrytis Sémillon Riverina NSW	***Le terrarium***	2023 Domaine de l'Alliance Sauternes 'Esquisse' Sémillon, Sauvignon Blanc Sauternes, Fr