



Le trio d'amuse-bouche

Smoked trout mousse, lemon gel, tartelette
Goat's cheese boursin, beetroot macaron
Duck liver parfait, cherry gel, grilled brioche

Le cappuccino de champignon

Mushroom foam, mushroom consommé, Comté cheese cigar

La truite à l'escabèche

Salt and vinegar rainbow trout, horseradish cream,
Pickled vegetables

Le croque-monsieur

Quail and foie gras croque-monsieur, poached quince,
Pistachio cream, quail jus

La selle d'agneau

Roasted lamb saddle, artichoke chips, chestnuts
Sweet potato purée and crisps, lamb jus

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le vacherin aux figues

Meringue cup, fig compote, fig leaf ice cream, fresh figs

Le Menu Dégustation – 6 courses

\$140 per person

Matching wines this week

\$80 wine pairing

Kir royal
Sparkling wine with
boutique cassis liqueur

2016 Collector “Lamp lit”
Marsanne
Canberra District

2023 Domaine Naturaliste
“Floris” Chardonnay
Margaret River, WA

2023 Maison Marigny
‘classique’
Pinot Noir
Burgundy, Fr

2020 Domaine Labranche
Laffont 🍷
Tannat, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc
Madiran, Fr

2013 Jeir Station “Beagle’s
Run” Late Harvest
Viognier
Canberra District

Trio d’amuse-bouche

Le cappuccino du champignon

La truite a l’escabèche

Le croque-monsieur

La salle d’agneau

Le vacherin aux figues

\$120 premium wine pairing

NV Champagne Louis
Barthélémy “Brut
Améthyste”
Aÿ -Fr

2022 Domaine Les Cascades
Corbières Vermentino,
Marsanne, Roussanne,
Muscat 🍷
Languedoc, Fr

2019 Maison Jean Loron
Pouilly-Fuissé “La
Coronille” Chardonnay 🍷
Burgundy, Fr

2022 Domaine Lathuilière
Gravallon Gamay
Morgon, Beaujolais, Fr

2021 Domaine Naturaliste
“Le Naturaliste” Cabernet
Franc
Margaret River, WA

2020 Domaine Kirrenbourg
Grand Cru Schlossberg
‘Vendanges Tardives’
Riesling 🍷 Alsace, Fr