



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 aux asperges

Asparagus soup, fresh asparagus, lavender foam,
celeriac remoulade and sweet potato crisps

L'épi de maïs

Tumut rainbow trout, scallop mousse and corn roulade,
charred corn salsa, corn mousse

La bavette à l'échalotes

Little Joes mb+4 Wagyu flank steak, sautéed potatoes,
Roasted and pickled eshallots, mustard red wine jus

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le soufflé à la passion

Passion fruit soufflé, chilli explosion
Coconut and kaffir lime sorbet

Le Menu Dégustation – 6 courses

Additional cheese course before dessert - \$15pp

\$130 per person

Matching wines this week

\$80 matching wine

Kir Royal
Sparkling Wine flavoured with a
Boutique Cassis Liqueur

2023 Tallagandra Hill “The
Diplomat” Viognier
Canberra District

2023 Domaine Naturaliste
“Floris” Chardonnay
Margaret River, WA

2022 Château Tire Pé
“Diem” Merlot
Bordeaux, Fr 🍃

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

**\$120 premium
matching wine**

**Trio
d’amuse-
bouche**

NV Champagne Louis
Barthélémy “Brut Améthyste”
Aÿ –Fr

**La soupe
aux asperges**

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

**L’épi de
maïs**

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

**La bavette à
l’échalotes**

2021 Jean-Luc Jamet “Valine”
Syrah 🍃
Rhône Valley, Fr

**Le soufflé a
la passion**

2003 Château d’Arche Grand
Cru Classé Sémillon,
Sauvignon Blanc, Sauternes,
Bordeaux, Fr