



Le trio d'amuse-bouche

Smoked trout mousse, lemon gel, fish skin cracker
Goat's cheese boursin, saffron macaron
Duck liver parfait tartlette, cherry gel

Le Tian

Chilled tomato consommé, méditerranéen terrine,
Black olive tuile, basil

La salade de crabe

Blue swimmer crab salad, saffron potato, pickled cucumber,
Crustacean oil, crème fraîche dressing

Le tartare de bœuf

Traditional steak tartare, confit egg yolk, pickles,
Brick pastry tuile

Le canard à l'orange

Tathra place free range roasted duck breast,
Pickled cabbage, citrus sweet and sour jus

Optional- Le soufflé de chèvre

Mini beetroot and goat's cheese soufflé, fruit loaf crisp

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

La pêche Melba

Meringue cup filled with rosé poached peach,
Vanilla bean ice-cream, fresh peach, raspberry

Le Grand Menu \$150pp

Cheese course \$20pp

Matching Wines

\$90 Wine Pairing

Kir royal
Sparkling wine with
boutique cassis liqueur

2025 Xavier Wines 'Papa'
Pinot Gris
Gippsland, Vic

2025 Down the Rabbit Hole
Chardonnay
McLaren Vale, SA

2022 Château Tutiac Rosé
Merlot
Bordeaux, Fr

2023 Maison Marigny
'Classique'
Pinot Noir
Burgundy, Fr

2023 Henry Fuchs 'Les
P'tits Cailloux'
Muscat, Riesling, Pinot
Gris, Pinot Blanc 🍃
Alsace, Fr

2022 Nugan Estate
'Cookoothama' Botrytis
Sémillon
Riverina NSW

Trio d'amuse-bouche

Le tian

La salade du crabe

Le tartare de bœuf

Le canard à l'orange

Le soufflé du chèvre (optional, \$10 extra)

Le pêche Melba

\$130 Premium Wine Pairing

NV Champagne Delamotte
Brut
Le Mesnil-sur-Oger,
Champagne

2023 Domaine Les Cascades
Corbières Vermentino,
Marsanne, Roussanne,
Muscat 🍃
Languedoc, Fr

2022 Simone Tremblay
'Vallée des Rosiers' Chablis
Chablis, Fr

2023 Domaine Ray-Jane
Mourvèdre, Grenache,
Cinsault Rosé 🍃 Bandol,
Provence Fr

2021 Marc Rougeot-Dupin
'Maranges' Clos Roussots
1^{er} Cru Pinot Noir
Burgundy, Fr

2023 Henry Fuchs 'Les
P'tits Cailloux'
Muscat, Riesling, Pinot
Gris, Pinot Blanc 🍃
Alsace, Fr

NV Domaine Rondeau
'Cerdon de Bugey'
Sparkling Gamay
Savoie, Fr