



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 à l'oignon

Caramelised onion consommé,
Comté foam, onion tart tatin

La langue au Champagne

Steamed Ling fillet, sautéed spinach, Champagne velouté
Oscietra Caviar from Kaviari

La tartare de bœuf

Traditional steak tartare, egg yolk, brick pastry,
cornichon, parsley, onion, capers

Le canard a l'orange

Tathra Place's roasted free range duck crown,
Pickled cabbage, citrus sweet and sour jus

Les fromages

Selection of French cheeses, croutons, dried fruit

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le citron

Lemon and rosemary mousse, curd,
Almond crumb, verbena meringue

Le Menu Dégustation – 8 courses

\$160 per person

Wine Pairings

\$110 wine pairing

Kir Royale au Cassis

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

2022 Linear Wines
“Tumbarumba” Chardonnay,
Canberra District

2022 Domaine Gavoty
“La Cigale” Rosé Cuvée
Grenache, Carignan, Cinsault
Provence FR

2022 Maison Trenal
“Morgon”
Gamay
Beaujolais, FR

2020 Maison Bouachon
“Les Comborines”
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Côtes du Rhône FR

2017 Riverby Estate Noble
Riesling, Marlborough NZ

\$150 premium wine pairing

**Trio
d’amuse-
bouche**

Champagne Louis Barthélémy
“Brut Améthyste”
Aÿ -France

**La Soup à
l’oignon**

2021 Domaine St Germain
“Roussette de Savoie”
Altesse 🍃, Savoie Fr

**La Lingue
au
Champagne**

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

**Le tartare
de bœuf**

2022 Domaine Ray-Jane
Mourvèdre, Grenache,
Cinsault Rosé 🍃
Bandol, Provence Fr

**Le canard
à l’orange**

2021 Marc Rougeot-Dupin
“Clos Roussots” 1er Cru
Pinot Noir
Hautes Côtes de Nuits,
Burgundy FR

**Les
fromages**

2021 Jean-Luc Jamet “Valine”
Collines Rhodaniennes Syrah
Rhône Valley FR

Le citron

2020 Jacky Blot Taille aux
Loups
Montlouis Sur Loir “Moelleux”
Chenin Blanc
Loire FR