



**L'amuse-bouche**

Truffle egg custard, brioche soldiers

**La soupe de châtaignes**

Chestnut soup, apple and truffle jellies

**La truite truffée**

Confit trout and truffle scallop mousse terrine,  
Swiss chard, Champagne sauce

**Le poulet au jus de xérès**

Truffled chicken breast, grilled broccolini  
Sherry jus, Paris mash

**La crème brûlée à la truffe**

Truffled crème brûlée,  
flambéed with Cointreau

***Truffle Degustation Menu***

***\$200pp***



## Matching Wine

\$80pp

## L'amuse-bouche

2015 Miceli "Michael" Sparkling Méthode Champenoise  
Mornington Peninsula Vic

## La soupe de châtaignes

2021 Domaine St Germain "Roussette de Savoie"  
Altesse 🍃, Savoie Fr

## La truite truffée

2022 Domaine des Aubuisières "Cuvée de Silex" Chenin Blanc  
Vouvray, Loire Valley Fr

## Le poulet au jus de xérès

2022 Domaine Rougeot "Les Vercherres" Passe-tout-grain, Burgundy Fr  
Pinot Noir, Gamay, Chardonnay

## La crème brûlée à la truffe

2018 Domaine Matignon "Haute Piece" Chenin Blanc  
Coteaux du Layon, Loire Valley Fr