



### **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 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 soufflé a la passion**

Passion fruit soufflé, chilli explosion  
Coconut and kaffir lime sorbet

## ***Le Menu Dégustation – 8 courses***

***\$160 per person***

# Wine Pairings

## *\$110 wine pairing*

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

2022 Domaine Des Bonnetières  
Gamay,  
Beaujolais, Fr

7yr Domaine Vial Magnères  
“Gaby Vial” Banyuls, Fr

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

## *\$150 premium wine pairing*

**Trio  
d’amuse-  
bouche**

**La soupe  
aux  
asperges**

**L’épi de  
maïs**

**Le tartare  
de bœuf**

**Le canard  
À l’orange**

**Les  
fromages**

**Le soufflé a  
la passion**

NV Champagne Louis  
Barthélémy “Brut Améthyste”  
Aÿ -Fr

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

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

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

2020 Domaine F & D Clair  
“Clos de la Comme” 1er Cru  
Pinot Noir  
Santenay, Burgundy Fr

Domaine du Trapadis  
“Vin Doux Naturel Grenat”  
Rasteau, Fr

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