



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 de ratatouille

Ratatouille, smoked eggplant crème, capsicum soup

La truite à l'escabèche

Salt and vinegar rainbow trout, horseradish cream,
Pickled vegetables

Le tartare de boeuf

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

Le canard à l'orange

Tathra Place free range roasted 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 à la passion

Passion fruit soufflé, chilli explosion
Coconut and kaffir lime sorbet

Le Menu Dégustation – 8 courses

\$160 per person

Matching wines this week

\$110 wine pairing

Kir royal
Sparkling wine with
boutique cassis liqueur

2016 Collector “Lamp lit”
Marsanne
Canberra District

2023 Domaine Naturaliste
“Floris” Chardonnay
Margaret River, WA

2022 Toutiac Rosé
Merlot
Bordeaux, Fr

2023 Clément Berthier
‘L’instant’ Pinot Noir
Loire Valley, Fr

7 Yr Domaine Vial
Magnères “Gaby Vial”
Fortified Grenache
Banyuls, Fr

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

Trio d’amuse-bouche

La soupe de ratatouille

La truite a l’escabèche

Le tartare de boeuf


Le canard à l’orange

Les fromages


Le soufflé à la passion

\$150 premium wine pairing

NV Champagne Louis
Barthélémy “Brut
Améthyste”
Aÿ -Fr

2021 Château de Mayragues
Loin de l’œil 
Gaillac, Fr

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

2023 Domaine Ray-Jane
Mourvèdre, Grenache,
Cinsault Rosé  Bandol,
Provence Fr 25

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

NV Domaine du Trapadis
Vin Doux Naturel
Grenache
Rasteau, Fr

2011 Château d’Arche
Grand Cru Classé
Sémillon, Sauvignon Blanc
Sauternes, Bordeaux Fr