



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

Classic French onion soup, Comté foam, croutons

Le tartare de boeuf

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

Le croque-monsieur

Prawn, scallop and salmon croque-monsieur,
Avocado crème, prawn oil beurre blanc, citrus salad

Le canard à l'orange

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

Le fromage

Fromagerie Germain Langres, apple and ginger preserve,
Muscatels, croutons

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le vacherin poire

Meringue cup, pear mousse, poached pear, finger lime,
Beurre noisette crumb, sage ice cream

Le Menu Dégustation – 8 courses

\$160 per person

Matching Wines

\$110 Wine Pairing

Kir royal
Sparkling wine with boutique
cassis liqueur

2016 Collector “Lamp lit”
Marsanne
Canberra District

2023 Tutiac Rosé
Merlot
Bordeaux, Fr

2023 Domaine Naturaliste
“Floris” Chardonnay
Margaret River, WA

2023 Maison Marigny
‘classique’
Pinot Noir
Burgundy, Fr

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

2022 Capital Wines
“The Treasury”
Late Harvest Viognier
Canberra District

Trio d’amuse-bouche

La soupe à l’oignon

Le tartare de bœuf

Le croque-monsieur

Le canard à l’orange

Les fromages

Le vacherin poire

\$150 Premium Wine Pairing

NV Champagne Louis
Barthélémy “Brut
Améthyste”
Aÿ –Fr

2022 Domaine Les Cascades
Corbières Vermentino,
Marsanne, Roussanne,
Muscat 🍷
Languedoc, Fr

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

2019 Domaine des Terres de
Velle Bourgogne Blanc
Chardonnay
Burgundy, Fr

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

2020 Domaine des Ronces
Macvin du Jura
Fortified Chardonnay
Jura, Fr

2020 Domaine Kirrenbourg
Grand Cru Schlossberg
‘Vendanges Tardives’
Riesling 🍷 Alsace, Fr

