



L'amuse-bouche

Scallop tartare tartelette, avocado cream

La soupe de maïs

Corn mousse, vegetable granola,
Sherry vinegar caramel

La salade niçoise

Tuna, green beans, olives, tomato, quail egg,
Mustard dressing

La volaille d'été

Tarragon stuffed chicken breast,
Apricot, fig and witlof

Le terrarium

Strawberry bavaois, basil sponge,
verbena meringue, strawberry consommé

Saturday lunch degustation

10th January 2026 \$90pp



Matched wines \$50

L'amuse-bouche

Grapefruit kir royal

La soupe de Maïs

2023 Xavier Wines 'PAPA'

Pinot Gris

Gippsland, Vic

La niçoise

2023 Domaine Gavoty "La Cigale" Rosé

Cuvée Grenache, Carignan, Cinsault 🍀

Provence, Fr

La volaille d'été

2023 Domaine des Bonnetieres Gamay 🍀

Beaujolais, Fr

Le terrarium

2023 Nugan Estate 'Cookoothama'

Botrytis Sémillon

Riverina, NSW