



### **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, basil, capsicum soup

### **La truite à l'escabèche**

Salt and vinegar rainbow trout, horseradish cream,  
Pickled vegetables

### **Le pâté en croûte**

Quail, chicken and foie gras terrine baked in pastry,  
Fig, pickled rhubarb

### **Le quasi d'agneau**

Roasted lamb rump, braised lamb shoulder,  
Davidson plum, brussels sprouts

### **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 – 6 courses***

***\$140 per person***



## Matching wines this week


### *\$80 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

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

2020 Domaine Labranche  
Laffont   
Tannat, Cabernet  
Sauvignon, Cabernet Franc  
Madiran, 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 pâté en croûte*

### *Le quasi d’agneau*

### *Le soufflé à la passion*

### *\$120 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

2020 Domaine des Ronces  
Pinot Noir  
Côtes du Jura, Fr

2021 Domaine Naturaliste  
“Le Naturaliste” Cabernet  
Franc  
Margaret River, WA

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