



Crème brûlée au foie gras

Foie gras crème brûlée,
brioche, pear gel

Le soupe de Panais

Cream of parsnip,
sage butter and almond granola

Le tartare de saumon

Salmon Tartare,
cucumber and apple salad, caviar

Le roti de boeuf

Roasted beef striploin,
pommes rissolée, bacon bound beans

La tarte citron

Lemon curd slice, ginger crust,
chervil gel, olive oil ice cream

Le Menu du samedi 27 Avril 2024

5 courses, \$75 per person

Additional cheese course before dessert - \$10pp



Crème brûlée au foie gras

2020 Jacky Blot Taille Aux Loups Montlouis Sur Loire “Moelleux”
Chenin Blanc 🍷, Loire Fr

Le soupe de Panais

2020 Volcelest Blanc
Sauvignon blanc, riesling, Alsace Fr

Le tartare de saumon

2022 Domaine Gavoty “La Cigale” Rosé Cuvée Provence Fr
Grenache, Carignan, Cinsault 🍷

Le rôti de bœuf

2019 Château L'église “Fûts de Chêne”
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux Fr

La tarte citron

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

\$45 Matching wine