



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 croque-monsieur

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

Le duo de porc

Pork loin and house made pork paupiette, prune puree,
Pickled fennel, jus

Le bœuf bourguignon

Braised beef cheeks, mushroom, speck, pickled onion,
baby carrot, fennel panisse

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 – 6 courses

\$140 per person

Matching Wines

\$80 Wine Pairing

Kir royal
Sparkling wine with
boutique cassis liqueur

Trio d'amuse-bouche

2016 Collector "Lamp lit"
Marsanne
Canberra District

Le La soupe à l'oignon

2023 Domaine Naturaliste
"Floris" Chardonnay
Margaret River, WA

Le croque-monsieur

2017 Quarry Hill 'West
Block'
Syrah, Grenache,
Mourvèdre
Canberra District

Le duo de porc

2020 Château L'église
"Fûts de Chêne"
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc
Bordeaux, Fr

Le bœuf bourguignon

2022 Capital Wines
"The Treasury"
Late Harvest Viognier
Canberra District

Le vacherin poire

\$120 Premium Wine Pairing

NV Champagne Louis
Barthélémy "Brut
Améthyste"
Aÿ -Fr

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

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

2011 Clos de Gamot
Malbec
Cahors, Fr

2009 Château Liversan
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cab Franc, Petit
Verdot
Bordeaux, Fr

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