



Le trio d'amuse-bouche

Trout mousse, lemon gel, fish skin cracker
Goat's cheese boursin, apple and fennel macaron
Duck liver parfait, cherry gel, grilled brioche

La crème de maïs

Sweet corn mousse, vegetable granola,
Sherry vinegar caramel

La salade niçoise

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

Le tartare de boeuf

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

Le canard à l'orange

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

Le fromage

30 Month aged Comte, apple and ginger preserve,
Muscatels, croutons

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le terrarium

Lemon mousse, lime sponge, mango salsa,
white chocolate crumb

Le Menu Dégustation – 8 courses

\$160 per person

Matching Wines

\$110 Wine Pairing

Kir royal
Sparkling wine with boutique
cassis liqueur

2025 L'Orgeril
Picpoul de Pinet 🍷
Languedoc, Fr

2021 Ngeringa 'Summit'
Chardonnay
Adelaide Hills, SA

2023 Château Tutiac
Merlot Rosé
Bordeaux, Fr

2023 Maison Marigny
'classique'
Pinot Noir
Burgundy, Fr

7 Yr Domaine Vial Magnères
"Gaby Vial" Fortified
Grenache
Banyuls, Fr

2022 Nugan Estate
'Cookoothama' Botrytis
Sémillon
Riverina NSW

Trio d'amuse-bouche

La crème de maïs

La salade niçoise

Le tartare de bœuf

Le canard à l'orange

Les fromages

Le terrarium

\$150 Premium Wine Pairing

NV Champagne Delamotte
Brut
Le Mesnil-sur-Oger,
Champagne

2019 Domaine Leon
Heitzmann 'Les Katz' Pinot
Gris
Alsace, Fr

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

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

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

NV Domaine du Trapadis
'Vin Doux Naturel'
Fortified Grenache
Rasteau, Fr

2023 Domaine de l'Alliance
Sauternes 'Esquisse'
Sémillon, Sauvignon Blanc
Sauternes, Fr