



Le trio d'amuse-bouche

Smoked trout mousse, lemon gel, tartelette
Goat's cheese boursin, beetroot macaron
Duck liver parfait, cherry gel, grilled brioche

Le cappuccino de champignon

Mushroom foam, mushroom consommé,
Comté cheese cigar

La truite à l'escabèche

Salt and vinegar rainbow trout, horseradish cream,
Pickled vegetables

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

Les fromages

Selection of French cheeses, croutons, dried fruit

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le vacherin aux figues

Meringue cup, fig compote, fig leaf ice cream, fresh figs

Le Menu Dégustation – 8 courses

\$160 per person

Matching Wines

\$110 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 Tutiac Rosé
Merlot
Bordeaux, Fr

2023 Maison Marigny
‘classique’
Pinot Noir
Burgundy, Fr

7 Yr Domaine Vial
Magnères “Gaby Vial”
Fortified Grenache
Banyuls, Fr

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

Trio d’amuse-bouche

Le cappuccino de champignon

La truite a l’escabèche

Le tartare de boeuf

Le canard à l’orange

Les fromages

Le vacherin aux figes

\$150 Premium Wine Pairing

NV Champagne Louis
Barthélémy “Brut
Améthyste”
Aÿ -Fr

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

2019 Maison Jean Loron
Pouilly-Fuissé “La
Coronille” Chardonnay
🍷 Burgundy, 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 Grenache
Rasteau, Fr

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

