

Le Menu Dégustation

Le duo d'amuse-bouche

Duck liver parfait, goat cheese boursin

Kir Royal

La soupe de Carrot

Carrot soup, ginger foam, parmesan tuile

*2020 Domaine des Abrusière "Cuvée Silex" Vouvray, Loire Vallée
Chenin Blanc*

Le Pâté-en-croûte

Quail, foie gras & chicken terrine
Leeks, seeded mustard dressing

*2021 Domaine Sainte Marie "Les Roche Blanches" Rosé Provence Fr
Syrah, Grenache, Cinsault*

La bavette de bœuf

Beef skirt, broccoli, sour cream,
roasted artichoke, red wine jus

*2015 Château l'Isle Fort "Cuvée Précieuse" Bordeaux Fr
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

Le trou normand

Palate cleanser of the day

Le soufflé au fruit de la passion

Passionfruit soufflé, chilli explosion, coconut sorbet

*2020 Domaine de l'Arjolle Late Harvest Languedoc Fr
Muscat*

\$110pp & \$60 matching wines pp

MENU IS SUBJECT TO CHANGE