



Le trio d'amuse-bouche

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

Les Tomates

Confit heirloom tomatoes salad, basil, crouton
black olive tapenade, tomato sorbet and consommé

Le duo de poisson

Kingfish carpaccio and tartare, cucumber,
pickled apple, smoked crème fraîche, cucumber oil

La rilette de canard

Tathra Place confit duck leg roll,
pistachio, raspberry, duck jus

La ballotine de volaille

Smoked free range chicken ballotine,
corn three ways, tarragon jus

Le pré-dessert

Palate cleanser of the day

Le soufflé à la passion

Passion fruit soufflé, chilli explosion
Coconut and kaffir lime sorbet

Le Menu Dégustation – 6 courses

\$140 per person

Matching wines this week

\$80 matching wine

Kir Royal
Sparkling Wine flavoured with a
Boutique Cassis Liqueur

2016 Barton & Guestier
Muscadet Sevré-et-Maine
Loire Valley, Fr

2023 Domaine Naturaliste
“Floris” Chardonnay
Margaret River, WA

2021 Clément & Florian Berthier
“L’instant” Pinot Noir
Coteau du Giennois, Loire
Valley, Fr

2020 Maison Bouachon “Les
Comborines”
Syrah, Grenache, Mourvèdre,
Rhône Valley, Fr


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

***\$120 premium
matching wine***

**Trio
d’amuse-
bouche**

NV Champagne Louis
Barthélémy “Brut Améthyste”
Aÿ -Fr

**Les
Tomates**

2022 Charles Frey “Rayon de
Lune” Pinot Blanc
Alsace, Fr 


**Le duo
de
poisson**

2021 Prosper Maufoux
“Bourgogne Blanc”
Chardonnay
St Aubin, Burgundy, Fr

**La rilette de
canard**

2022 Domaine Rougeot “Les
Vercherres” Pinot Noir,
Gamay, Chardonnay
Passe-tout-grain, Burgundy, Fr

**La ballotine
de vollaille**

2019 Domaine Clavel “Bonne
Pioche” Syrah, Mourvèdre,
Grenache  Pic St Loup,
Languedoc, Fr

**Le soufflé a
la passion**

2003 Château d’Arche Grand
Cru Classé Sémillon,
Sauvignon Blanc, Sauternes,
Bordeaux, Fr