Lunch Course menu

AMUSE BOUCHE (COMPLIMENTARY)

VELOUTÉ DE MARRONS ET TOPINAMBOURS

Chestnut and Jerusalem artichoke veloute *(V GF)*

ENTRÉE

CERVELLE D'AGNEAU PANÉE, CHOU BRAISÉ, BEURRE BLANC MOUTARDE À L'ANCIENNE

Crumbed lamb brain, braised cabbage, mustard seed beurre blanc sauce

2021/2022 l'arjolle blanc - Viognier

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ (6 PIECES)

Snails with persillade butter (6 pieces) *(GF)*

2021 Leipp-Leininger Auxerrois Prologue - Riseling

AUTOUR DU CHAMPIGNON

Around the mushroom: assortment of wild mushroom *(GF V)*

2022 Olivier Coquard Terra Vitis - White Beaujolais

PLAT

CANARD À L'ORANGE, CAROTTES RÔTIES ET PURÉE À LA TRUFFE

Duck breast à l'orange, baby carrot and truffle pomme purée *(GF)*

2021 Domaine des bonnetières' - Gamay

PITHIVIERS VÉGÉTARIEN À LA CITROUILLE ET SON JUS AUX LÉGUMES

Pumpkin French Pithiviers with vegetable jus *(V)*

2020 Les vieux moines Tourraine - Pinot noir

1KG MOULES MARINIÈRES SERVI AVEC DES FRITES

1kg black mussels sailor style served with fries *(GF)*

2022 Domaine William Fevre - Petit Chablis

DESSERTS

SOUFFLÉ À LA PISTACHE, SAUCE PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC

Pistachio Soufflé served with a white chocolate and pistachio sauce

Bernard Remy brut - champagne *(V)*

BAVAROISE AUX FRAISES

Strawberry bavarois cream

Veuve D'Argent Cuvee Prestige - Rosé sparkling

CRÈME BRÛLÉE NOISETTE *(V GF)*

Halzenut Crème brûlée

Bourdic Late Harvest (Vignes Rousses) - Sweet Wine Viognier

PLATEAU DE FROMAGE FRANÇAIS *(V)*

French cheese selection

2020 Les vieux moines Tourraine - Pinot noir

2 COURSE $65 PER PERSON

3 COURSE $79 PER PERSON

Wine pairing $42 per person

V - Vegetarian

GF -Gluten free

DF - Dairy free

*15% public holidays surcharge applied