

# BASTILLE DAY DINNER CELEBRATION & LIVE ENTERTAINMENT

Saturday, 14th July 2018 at 6.30pm for 7.00pm

## Menu du 14 juillet

*Baguette & Lutèce truffle butter*

### Première Assiette - First course

*Langouste à la Parisienne*

**The chilled Western Australian lobster with avruga caviar & finger lime dressing**

### Deuxième Assiette

*La caille en croute au foie gras et truffes, sauce au Porto*

**The famous quail, foie gras & Manjimup black truffle pie**

### Troisième assiette – Third course choice of

*Le TBone de veau roti , pomme mousseline, fèves, jus aux morilles*

**White Rocks veal TBone roasted, potato puree, fava & morels mushroom jus**

*Canard épicé à l'orange, galette de pomme de terre et petits pois à la française*

**Spiced duck slow roasted, potato blinis, fresh peas & citrus jus**

### Quatrième Assiette – Fourth course

*Buche d'Affinois à la truffe, compotée de pomme aux noix*

**Triple cream with the black truffle, apple & walnut**

### Le Dessert

*Poire pochée, coulis de cassis, glace miel et l'œuf a la neige*

**Poached pear with spices, black currant sauce, leatherwood honey ice cream**

**5 course dinner & a glass NV Champagne on arrival 130.0 per person  
5 course dinner, a glass NV Champagne on arrival & matching French wines 175.0 per person**