



ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE (AUSTRALIA)

BASTILLE DAY LUNCH CELEBRATION

& Live Entertainment

SUNDAY, 15TH JULY 2018
from 12pm

MENU

Baguette & Lutèce truffle butter

Première Assiette – First Course choice of

Mousseline de Langouste , beurre de crustacés

Western Australian lobster mousseline, lobster butter sauce

Or

Terrine de volaille au foie gras, purée de pomme fruit et brioche

Slow cooked chicken & foie gras terrine, apple chutney & grilled brioche

Deuxième Assiette - Second course choice of

Bar cuit à basse température, purée de céleri & garniture "Dugleré"

Slow cooked wild barramundi, celeriac puree, tomato & beurre blanc

Or

Canard rôti doucement, pomme rate a la graisse de canard, fèves, jus aux champignons

Free range duck slow roasted, roasted potato, fava & mushroom jus

Les Desserts

Fondant chocolat jivara

Warm Chocolate fondant, white chocolate & passion fruit ice cream, salted caramel

Or

Crème brûlée

Crème brûlée with North Queensland vanilla bean & cassonade crispy pastry

Or

Deux fromages fermiers

Two farmhouse cheeses, with quinces, lavosh & baguette

The 3 course Menu, a glass Sparkling on arrival & matching French wines 85.0 per person

The 3 course Menu a glass Sparkling on arrival 70.0