



ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE (AUSTRALIA)

BASTILLE DAY LUNCH CELEBRATION

BRISBANE, 16TH JULY 2017

LE MENU

Baguette & Lutèce truffle butter

Première Assiette – First Course choice of

Mousseline de langoustines et soupe de scampi, une mirepoix de légumes
Western Australian Scampi Royale & scampi sauce

Pate chaud Lorrain au faisan, pomme et jus au genièvre
Pheasant Pie, sauteed apple & juniper berries jus

Deuxième Assiette - Second course choice of

Epaule d'Agneau de Tasmanie braisée au thym serpolet, purée aux olives & aux oignons confits
Salt bush lamb shoulder braised with wild thyme, potato mash with olives & caramelised onion

Filet de Bar cuit doucement, polenta aux truffes et Parmesan, beurre blanc
Wild barramundi grilled, truffle polenta & parmesan, Chardonnay butter sauce

Troisième Assiette – Third course choice of

St Maure , pomme & poires à l'huile de noisettes
St Maure goat cheese, apple, pear & hazelnut oil salad

Fraises & brioche, glace a la Bergamote
New season Camarossa strawberries, brioche butter pudding, bergamot ice cream

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with Tahitian vanilla & crispy cassonade sugar pastry

Académie Culinaire Bastille Day Lunch 3 course menu & matching French wines 98.0 per person

Académie Culinaire Bastille Day Lunch 3 course menu 80.0 per person

Payment required at time of reservation

Menu subject to market availability | Vegetarian menu available

Limited seats