



Goût de France is a celebration of French Cuisine, all around the world, over 5 continents, 150 countries. From haute cuisine to quality bistro food, participating restaurants around the world celebrate on 21st March every year.

ROMAIN'S CHEF TABLE LUNCHEON

WEDNESDAY, 21ST MARCH 2018

from 12pm

Le Menu Goût de France à Lutèce

Baguette & Lutèce black truffle butter

Première Assiette – First Course

Tarte à l'oignon & Wayu Australien jambon des grisons

Alsatian onion tart, & air dried wagyu beef

Saumon marine au Gewurztraminer, crème fraîche et blinis

House cured Ora King salmon with Gewurztraminer, crème fraîche & caviar avruga

Deuxième assiette – choice of

Tranche de Bar de Patagonie Austral, gnocchi, sauge et jus de langouste

Patagonian Tooth fish Sea bass, lobster jus, sage & gnocchi

Epaule et jarret de veau de lait de 18 heures braise aux morilles et champignons, pomme mousseline

Braised White Rocks veal shoulder & shank, pomme mousseline, morel & mushroom ragout jus

Troisième assiette – choice of

Brie de Meaux truffe, noix & poires

Brie de Meaux with black truffle, walnut & pear

L'île flottante, praline et parfait glace noisettes

Floating Island, iced hazelnut parfait

Menu 3 courses Lunch 65.0

Menu 3 courses, chef's drink & matching wines 90.0

Payment require at time of reservation
Menu subject to market availability | Gluten free & vegetarian available
Reservation T 3161 1858 - bookings@lutece.com.au