



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.

LE MENU GOÛT DE FRANCE À LUTÈCE

WEDNESDAY, 21ST MARCH 2018

at 6.30pm for 7pm

Baguette & Lutèce black truffle butter

Première Assiette

Lobe de foie gras de canard Rougie poêle, pomme fruit Fritz Kobus

Warm panfried Rougie duck foie gras "Fritz Kobus" sauteed apple & Pinot gris sauce

Deuxième Assiette

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

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

Troisième Assiette

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

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

Quatrième Assiette

Brie de Meaux truffe, noix & poires

Brie de Meaux with black truffle, walnut & pear

Cinquième Assiette

L'île flottante, praline et parfait glace noisettes

Floating Island, iced hazelnut parfait

Menu 5 courses dinner 80.0

Menu 5 courses, a glass Champagne on arrival & matching wines 125.0

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