

THURSDAY 21ST MARCH 2019

Lunch & Dinner

LE MENU

Appetizer & a glass NV Brut Rose LD Yarra Valley on arrival

Première Assiette – First Course

Petite terrine de bouillabaisse aux chipirons & gambas

Squid, cuttlefish & King prawns Bouillabaisse terrine

2018 Dominique Portet Sauvignon Blanc

Deuxième Assiette - Second course

Bar de ligne en cuisson lente, comme une soupe au pistou et fondue de tomate

Wild barramundi on low temperature, basil & bean, braised beefsteak tomato

2017 Fontaine Chardonnay Dominique Portet

Troisième Assiette – Third course

Duo d'agneau pré-salé ; l'épaule braisée a l'orange et à l'ail des ours, Tian a la semoule, panais et aubergines

The salt bush lamb in two ways; the shoulder braised with orange & sweet garlic, parsnip & eggplant

2017 Fontaine Cabernet Sauvignon Dominique Portet

Quatrième Assiette – Forth course

Tomme de Provence, figes et onion confit, bagueete

Tomme de Provence goats milk cheese, figs & onion chutney, bagueete

2017 Dominique Portet Shiraz

Le Dessert

Clafoutis aux abricots rôtis et amandes, parfait glace au nougat

Roasted apricots & almonds warm gateau, iced nougat parfait

Vin de dessert

Menu 5 course lunch or dinner & matching wines 99.0 per person

The menu is gluten free, vegetarian menu available

Menu subject to market availability

Full payment required at time of reservation