

Menu Du Jour

Entrée

COQUILLE ST-JACQUES AU POP CORN

Pan seared scallop with sweet corn purée

GNOCCHI DES BOIS

Potato gnocchi, mushroom & marjoram jus

CREVETTE FAÇON THERMIDOR

Prawn Thermidor

OEUF À L'ESPAGNOLE

Egg with polenta & chorizo oil

~

Main course

THON BOURGUIGNON

Blue fin tuna with red wine and roast shallots

POULET AUX CHAMPIGNONS

Poached breast and confit leg of chicken
with Brussels sprout and mushroom velouté

BŒUF BRAISÉ AUX POIRES

Braised wagyu beef with nashi pear
& macadamia salad

ASSIETTE DE TOPINAMBOURG

Jerusalem artichoke textures

~

Dessert

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT AERO

Aero chocolate soufflé

APPLE À LA POMME

Apple, apple and more apple

TARTE AU CITRON

Lemon meringue tart

FROMAGE

Bruny Island 'Il Bastardo' on sherry & mushroom