

AT HOME SPRING MENU

La Quiche - Serve 8 - \$30

Quiche of the day

specified on our website

Quiche Sardou

onion, baby spinach, artichoke

Quiche Lorraine

bacon, emmental, parsley

Quiche Nordique

salmon, asparagus

Les Entrées

La terrine

House made ham & parsley Terrine, pickles, croutons

\$15

Une Tatin salée

Pearl onion tart Tatin, blue cheese emulsion, thyme oil (V)

\$15

Comme à Paris

Handmade choux pastry gnocchi, mushrooms, Mornay sauce (V)

\$15

Des Saint-Jacques à la Grenobloise

Seared scallops, roasted cauliflower, lemon, capers, croutons

\$19

Les Plats

La Pêche du Jour

Ocean farmed grilled Barramundi fillet, sweet spices slow-cooked carrots, preserved lemon, sorrel & Chardonnay beurre blanc sauce (GF)

\$26

Le Confit Maison

House-made duck leg confit, braised lentils & celery, orange Cointreau sauce (GF, DF)

\$28

Une Roulade Printanière

Lamb loin roulade (Mudgee NSW), prune & walnut filling, flageolets & herbs ragout, Pistou sauce (GF)

\$28

Le Steak Végétal

Grilled Portobello, tarragon butter, leek & gruyere puree, almonds, Cognac peppercorn sauce (V)

\$22

Les Accompagnements

Salade mixte

Garden salad \$6

Petits pois & lardons

Bacon & peas \$6

Pommes sautées

Duck fat potatoes \$8

Les Desserts

La Délicieuse

Grand Marnier creme caramel

\$9

Un Éclair dans la Nuit

Pistachio & strawberry éclair

\$10

Comme à la Maison

Belgian dark chocolate Callebaut mousse

\$10