

AT HOME AUTUMN 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

Un Poulpe Basque

Octopus & Chorizo house made terrine, americaine sauce (GF, DF)

\$16

Le presque Normand

Twice baked Camembert soufflé, thyme & Parmesan cream (V)

\$18

La Caille Bonbon

Pancetta & dried fig stuffed quail (Peats Ridge NSW),
celeriac puree, Cognac jus gras (GF)

\$19

Les Plats

Un St Pierre à la Meunière

Sous vide John Dorry fillet (sourced by Nicholas Seafood), garlic & chive butter
baked cauliflower, lemon confit, caper & parsley beurre noisette (GF)

\$28

Le Confit Maison

House-made duck leg confit (Hawkesbury NSW), salt crust baked Kobucha pumpkin,
chestnut puree, Juniper berry jus (GF, DF)

\$30

Une jolie Paupiette

Free range pork paupiette (Booyong NSW),
cider sous vide Granny Smith, cardamom beurre rouge (GF)

\$26

Les Gnocchis à la Parisienne

House made chou pastry gnocchis,
assorted forest mushrooms, nutmeg cream (V)

\$24

Les Accompagnements

Salade mixte

Garden salad \$6

Petits pois & lardons

Bacon & peas \$6

Pommes sautées

Duck fat potatoes \$8

Le Dessert

La Verrine Gourmande

Mont Blanc verrine: Marron glacé, chestnut cream, meringue, Chantilly cream

\$12