

BONNE FÊTE DES MÈRES

MOTHER'S DAY LUNCH & DINNER

AMUSE BOUCHE

Velouté de chou-fleur, comté et chives

Baguette au beurre

ENTRÉE

your choice of one of the following

Canard et foie gras parfait, piquant rhubarb, relish aux oignons rouges, brioche (gfo)

Risotto aux champignons sauvages et truffes (v, gf)

Grilled shark bay prawns, chard, sauce au beurre bouillabaisse, riz soufflé, parsley oil (gf)

PLAT PRINCIPAL

your choice of one of the following

250g Harvey Reserve 100+ sirloin, frites, 'La Bastide' beurre, cresson (gfo, duo)

Confit tuna, petits pois écrasés, marjoram, vin rouge beurre (gf)

Parisian gnocchi au pistou, jerusalem artichoke, courgette, confit tomatoes, rosemary chapelure, gruyere oil (v, gf, s&n)

DESSERT

your choice of one of the following

Fondant au chocolat noir, honeycomb, passionfruit, glace au café (gf)

Thyme citronné & vanilla crème brûlée (gf)

Fromage brie mon père, mustard, pickles, grapes, honeycomb, crispbread (gf)

Sunday 12 May 2024

Prix fixe lunch from 12 noon

Prix fixe dinner from 5pm

\$125 per person

Menu Enfant - \$55 children under 12

