

# Melbourne Cup LUNCHEON

## *Bottomless*

Bollinger Champagne | Roseblood Rosé | French Wines

### **Amuse Bouche**

velouté vichyssoise  
ora king salmon fumé maison, basil crème, caviar (gf)

### **Entrée**

scallops  
garlic coulis, prawn bordelaise au jus de vin, apple salad (gf, shellfish)

### **Main**

seared hiramasa kingfish  
crushed niçoise potatoes, sauce vierge (gf)

### **Dessert**

strawberry romanoff  
panna cotta, galette sablée bretonne, strawberry sorbet

\$295 pp

vegetarian option available

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

*La Bastide*

ROSEBLOOD  
D'ESTOUBLON