



**PRIX FIXE MENU (\$115pp)
FRIDAY & SATURDAY - GROUPS OF 7+**

STARTERS

shared

baguette au beurre
local great southern groves olives (vg)

ENTRÉES

select one

canard et foie gras parfait, rhubarb piquant, relish aux oignons rouges, brioche (gfo)
wagyu steak tartare, condiments, egg yolk, tabasco, pommes gaufrettes (gfo)
saumon fumé maison, moutarde, dill, horseradish crème, apple, rye bread with thyme (gfo)
prawns grillées, beurre café de paris, cucumber, échalote, orange, pinenuts (gfo, s&n, shellfish)
heirloom tomato salade, la delizia latticini burrata, compressed nectarine & basilic, vinaigrette maison (gf)

PLATS PRINCIPAUX

select one

market fish, pommes sautées, sauce niçoise (gf)
poulet et foie gras, morel mushrooms, celeriac purée, sauce au vin de xérès (gf)
aged 100+, grain fed, 250g sirloin steak, frites, la bastide butter, cresson (gfo, dfo)
wagin farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce madère (gf)
gnocchi à la parisienne au beurre noisette, courgettes, tomates, chapelure, gruyère oil, ricotta salata (gfo)

ACCOMPAGNEMENTS

shared

mixed leaf salad (vg, gf)
ratatouille maison (vg, gf)

DESSERTS

select one

vanilla & bay leaf crème brûlée (gf)
fondant au chocolat noir, orange, glace au cointreau (gf)
dessert de saison
sorbet du chef (vg, gf)

Items in this menu may be subject to change without notice

('gf' gluten free, 'vg' vegan, 'v' vegetarian, 's&n' contains seeds and/or nuts, 'o' option, 'shellfish' contains shellfish)

Unlimited Purezza Still or Sparkling Water \$2.50pp | Card Surcharge Applies