

# degustation menu 140pp

matched wines 55pp (75ml pour)

## **soupe a l'oignon**

french onion soup (v) \*

*nv veuve clicquot brut*

## **escargots**

garlic, parsley, sourdough

*2018 cape mentelle sauvignon blanc semillon*

## **bouillabaisse de poissons du marché**

market fish, fennel, saffron, tomato \*

*2016 bouchard pere & fils 'la vigne' bourgogne*

## **boeuf wagyu façon bourguignon**

speck, baby onions, mushrooms, sauce bordelaise (gf)

*2014 pilots view shiraz*

## **fraises au champagne**

textures of strawberry, rose veuve clicquot

*2018 casa martelletti moscato d'asti*

our degustation menu is designed for entire table participation  
sous chef josh gibbons