

A JOURNEY THROUGH FRENCH TERROIRS

Wine Dinner

SAMPLE MENU

ON ARRIVAL

De Saint Gall Orpale Blanc de Blancs 2008

FIRST COURSE

Abrolhos Island Scallop

Mango ceviche, coriander, chicken skin

Domaine Vacheron Sancerre Les Paradis 2021

Josmeyer Pinot Gris Hengst Grand Cru Riesling 2018

SECOND COURSE

Brisbane Valley Quail

White asparagus, foie grass, blackberry

Bouchard Père & Fils Beaune du Château Blanc 1er Cru 2019

Blain-Gagnard Criots-Batard-Montrachet Grand Cru 2019

THIRD COURSE

Gooralie Pork Tenderloin

Burnt peach, Parma ham, celeriac, blueberry

Bouchard Père & Fils Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1er Cru 2019

Domaine La Pousse D'Or Corton Bressandes Grand Cru 2019

FOURTH COURSE

Australian Cheeses Board

locally sourced accompaniments

Clos St Jean Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019

Delas Frères Domaine Des Tourettes Hermitage 2019