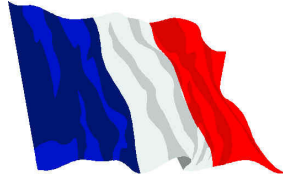


Bastille Day Luncheon

Friday 11 July 2008



1230pm for 1pm start

\$85 per person

Sur l'arrivee

Lillet blanc over ice

Entrée

*Les coquilles saint Jacques a la fondue de poireaux
et beurre blanc au cerfeuille*

Scallops with a leek fondue and chervil butter sauce
2006 Domaine Pichot Vouvray Sec (Loire Valley)

Deuxieme entrée

Le bondin blanc sur la salade de pomme de terre au truffle noire

White veal sausage on a julienne of potato salad with black truffles and truffle oil
2005 Andre Metrat Chiroubles (Beaujolais)

Le plate de resistance

*Le Roti de porc farcis aux pruneaux et aux pistache
avec la sauce au cidre*

Roast pork stuffed with prunes and pistachio nuts drizzled with a cider butter sauce
2003 Mondren Cotes du Rhone (Rhône Valley)
2005 Chateau du Cedre Cahors (Cahors)

Les fromages

Le brilla sarasin

French white mould triple-cream cheese

Le besack de chevre affine

French goat's cheese rolled in vegetable ashes
2003 Monmousseau Cuvee Justin

Le dessert

La tarte tatin au poire et le sorbet au poiret

Pear tart tartin with pear sorbet and pear brandy
2004 Domaine de Durban Muscat Beaumes de Venise



Seats limited. Please contact Laura : 8333 0088 / functions01@bigpond.com