

Dégustation de la Fête Nationale 14 15 16 Juillet \$150 pp

Featuring fresh premium black truffles from Manjimup

Amuse bouche

St Jacques truffé

Pan seared scallop, cauliflower purée, chicken jus, shaved truffle

Entrée

Crabe à la Royale

Royal of confit onion and cardamom, truffle vinaigrette, mud crab

1er Plat

Poisson du jour au consommé de truffe

Fish of the day, poached in truffle consommé and winter vegetables

2eme Plat

Filet de boeuf, purée à la truffe

Grainge signature beef tenderloin, truffle mash potato, smoked bone marrow and red wine jus

Dessert

Mille feuille à la vanille

Classic vanilla mille feuille, truffle ice cream