



Restaurant week Winner's Edition set lunch

\$38 - 3 Courses

Escargots à la provençale, beurre persillé
Provençal-style snails with garlic and parsley butter

Or

Ravioles de Roman à la crème de chaource & ciboulette
Romans-style ravioli with Chaource & chive

Or

Poireaux Vinagrette, condiment mimosa
French traditionnalk leek, spicy sauce, mimosa condiment (Veg)

Or

Terrine de foie gras & artichauts, sauce barigoule
Artichoke & foie gras terrine, white wine sauce (Extra \$20)

Saucisse de Toulouse, aligot & sauce charcutière
Toulouse sausage, cheesy mash potatoes, charcutière sauce

Or

Fritots de sole, sauce gribiche, purée de cèleri rave au Shio Kombu
Crispy sole fritters, gribiche sauce and celeriac purée with Shio Kombu

Or

Liguine al Vongole
Liguine pasta in citrus sauces with clams (Veg option available)

Or

Filet de bœuf sauce au poivre de Kampot & pommes copeaux
Angus beef tenderloin, black Kampot pepper sauce, homemade potato wedges (Extra \$28)

Cheese platter (Extra \$20)

Nougat Glacé
Frozen Nougat with confit fruits, mango sauce

Or

Petit pot de crème vanille, caramel au beurre salé
Vanilla custard cream, salted butter caramel

Or

Fondant au chocolat, crème anglaise café, glace vanille
Chocolate fondant, coffee crème Anglaise, vanilla ice cream (Extra \$10)