

starters • ENTRÉES

DÉGUSTATION

3 apéro + 3 courses

Based on what's best today, chosen by Chef

\$125/PP

snacks • POUR L'APÉRO

PAIN & BEURRE La Voie Française bread, demi-sel butter	6 ea
HUÎTRE Te Matuku oyster, chardonnay mignonette & Meyer lemon	6 ea
SALADE DE POULPE Salad of slow cooked octopus, capers, parsley & sauce verte	14
POISSON CRU À LA TAHITIENNE Raw Hauraki snapper, marinated in fresh lime & coconut	14
GRAVLAX DE SAUMON Cardrona gin-cured Big Glory Bay salmon, dill, grapefruit & orange	19
FAUX FOIE GRAS Duck liver parfait, Sauternes jelly & truffled brioche	9 ea
TARTELETTE DE CHÈVRE Goat's cheese tart, rosé jelly & cropper cherry tomatoes	11 ea
VOL-AU-VENT Sautéed Burgundian snails w̄ garlic & Ora's mushrooms	11 ea
CAMEMBERT BRÛLÉ Flamed Lindis Pass Camembert, honeycomb & thyme w̄ warm fig bread • to share	25
CHARCUTERIE Jambon de Bayonne, saucisson sec, Havoc pork rilette, faux foie gras w̄ baguette, • to share house mustard & pickles	45

TARTARE DE VEAU Tartare of Pearl Pastures veal w̄ Tom's tarragon & crisps	32
SALADE NIÇOISE Shaved tuna, baked hasselback potato w̄ green beans, grilled cos lettuce & green olives	28
TERRINE DU JOUR French country terrine du jour w̄ baguette, house mustard & pickles	22
SOUPE À L'OIGNON French onion soup w̄ Comté cheese & oxtail toastie	26
RAVIOLE D'ABALONE Paua raviole, Ahi garden vegetables, bisque of Auckland Island scampi	33

mains • PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR Woodfired fish, Noilly Prat beurre blanc & Ahi garden greens	44
PIED DE COCHON Pig trotter stuffed w̄ sweetbreads, chicken mousseline & truffles, Jerusalem artichoke puree, jus & crisps	38
RATATOUILLE & RIZ PILAF Grilled aubergine, fine ratatouille, wild rice pilaf & pistou	39
CONFIT DE CANARD Confit Easterbrook duck leg, grilled pear & rutabaga fondant	45
STEAK HACHÉ Rare eye fillet French patty, green peppercorn sauce w̄ Makikihi fries	36
CONTRE-FILET Angus Pure sirloin, Café de Paris butter, & Makikihi fries	45
WAPITI SAUVAGE Wild shot NZ elk w̄ tarte fine of celeriac & pear, black olive crumb	48
BOEUF BOURGUIGNON Hurunui pinot noir braised beef cheeks & leeks vinaigrette, pickled mushrooms	43
CÔTE DE BOEUF OP Rib eye steak on the bone 650g w̄ Makikihi fries, Ahi garden salad & red wine jus • for 2-3	110

sides • ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DU JARDIN Grilled green vegetables	13
PURÉE DE POMMES DE TERRE Potato purée	15
FRITES Makikihi fries	12
SALADE VERTE Ahi garden greens leaves & herbs, chardonnay dressing	12

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN

Vegetarian & plant based offerings

snacks • POUR L'APÉRO

TARTELETTE DE CHÈVRE Goat's cheese tart, rosé jelly & cropper cherry tomatoes <i>vegan on request</i>	11
VOL-AU-VENT Sautéed Ora's mushrooms w̄ garlic	11
NOIX DE COCO À LA TAHITIENNE Avocado, lime, coconut, chilli - vegan on request <i>vegan on request</i>	12

starters • ENTRÉES

CAMEMBERT BRÛLÉ Flamed Lindis Pass Camembert, honeycomb & thyme w̄ warm fig bread	25
SALADE FAÇON NIÇOISE Grilled cos, heirloom tomato, hasselback Perla potato, green beans & sauce vierge <i>vegan on request</i>	18

DÉGUSTATION

3 apéro + 3 courses

Based on what's best today, chosen by Chef

\$125/PP

mains • PLATS PRINCIPAUX

RIZ PILAF & RATATOUILLE Wild rice pilaf, aubergine, fine ratatouille & pistou <i>vegan on request</i>	39
TARTE FINE DE CÉLERI-RAVE ET POIRE Puff pastry of celeriac and pear w̄ fennel salad, caramelised olive & molasses	36

sides • ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DU JARDIN Grilled green vegetables - <i>vegan on request</i>	13
PURÉE DE POMMES DE TERRE Potato purée	15
FRITES Makikihi fries - <i>vegan on request</i>	12
SALADE VERTE Ahi garden greens leaves & herbs, chardonnay dressing	12

LES DESSERTS

DESSERTS

LES FROMAGES

with crackers, bread & condiments
One cheese • 18
Assiette de fromages, three cheeses • 42

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET GLACE PRALINÉ

Chocolate soufflé with praline ice cream • 22
please allow 15 minutes cooking time

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE & GLACE COCO

Vanilla bean crème brûlée & our coconut ice cream • 18

CROUSTILLANT À LA POIRE ET VANILLE

Pear & vanilla compôte, caramelised pear, vanilla cream & crispy langue de chat biscuit • 19

PARFAIT DE FEIJOA ET VERVEINE AVEC

CAVIAR DE PAMPLEMOUSSE

Feijoa & lemon verbena parfait w̄ grapefruit caviar & buckwheat tuile • 18

CAFÉ GOURMAND

Selection of 3 petit fours with your coffee • 22

LES PETITS FOURS ET MIGNARDISES

Our sweet treats, changes daily • 6 each

CAMEMBERT BRÛLÉ

NZ camembert, caramelised honey & thyme w̄ warm fig bread • 32