

# GAVROCHE

C H I P P E N D A L E

## FROM BURGUNDY TO BORDEAUX

A FRENCH FOOD & WINE DINNER

### HUÎTRE ET CAVIAR

WAPENGO Sydney rock oyster and OSCIETRA CAVIAR  
*NV Champagne Comtes de Dampierre, Grand Cru Blanc de Blanc Extra Brut*

### BOUILLABAISSE AUX CIGALES DE MER

MORETON BAY BUG in bouillabaisse and finger lime  
*2016 Viré Clessé, Chardonnay, Denis Jeandeau*

### SAINT-JACQUES AUX LARDONS ET CHANTERELLE

Grilled HOKKAIDO SCALLOP and lardon with CHANTERELLE and corn butter  
*2014 Côte de Beaune, Combe d'Eve, Emmanuel Giboulot*

### TROU BOURGUIGNON

Blackcurrant sorbet and Marc de Bourgogne  
*2003 Marc de Bourgogne des Hospices de Beaune, Maison Jacoulot*

### DUO de PIGEON AUX CAROTTES ET BETTERAVES

PIGEON two ways, roasted beetroot and carrots, mulberry jus  
*2017 Puisseguin Saint Emilion, Château Clarisse*

### TOURNEDOS ROSSINI

O'Connor tenderloin, seared FOIE GRAS, spinach and truffle jus  
*2015 Puisseguin Saint Emilion Vieilles Vignes, Château Clarisse*

### FANTASIE DE CHOCOLAT ET FRAMBOISES

VALRHONA chocolate textures and raspberry coulis  
*Ratafia de Bourgogne, Maison Jacoulot*

