

## *Wine Pairing*

### **California Sparkling**

Louis Pommery - NV

### **Alsace Riesling**

Réserve - Trimbach - 2014

### **Jurancon Sec**

La Part Davant - Camin Larredya - 2015

### **Vin de Paris**

Turbigo - Les Vignerons Parisiens - 2016

### **Coteaux du Layon**

Domaine de la Bergerie - 2017

*\$50*

## *Chef's Tasting Menu*

### **Amuse bouche**

...

### **Duck foie gras terrine**

pear & quince chutney, toasted brioche

...

### **Roasted cod**

mango/passion fruit rougaille sauce

...

### **Sweet spiced Rohan duck**

apple & ginger condiment

...

### **Green apple & dill vacherin**

*\$85*