

Dessert

Tart of the day \$14

Profiteroles \$14

Hazelnut Ice Cream, warm Chocolaté Sauce

Crêpe Brulée \$14

Crème pâtissière, Grand Marnier sauce

Vanilla Crème Caramel (GF) \$14

Upside Down Pear & Almond Cake \$14

Cheese

60g Maffra Cloth Aged Cheddar (AU) \$14

60g L'Argental Brie (FR) \$12

60g Bleu Fourme D'Ambert (FR) \$12

Cheese Plate | Muscatel Grapes,

Quince Jam, House Baguette \$36

DÉBUTANT