



COURTNEY'S
BRASSERIE
fine wine & good times

www.courtneysbrasserie.com.au

Courtney's Truffle Menu

Hors-d'œuvre ~ to begin with or to share

Baguette avec du Beurre

Baguette with Butter

Grosse crevettes à l'ail avec baguette

Large King Prawns in Garlic Butter with Baguette \$4.90 each

Huîtres à la vinaigrette du vin rouge

Oysters Natural with Red Wine & Eshallot Dressing \$3.00 each

***Pate avec fenouil confit et ses toasts**

**Duck pate with pickled fennel & toasted sourdough \$10.90*

***Escargots à moelle aux pétales d'ail et sel gros**

**Snails with Bone Marrow, Garlic & Coarse Salt \$3.30 each*

Entrée

Bouillabaisse aux Fruits de mer

Seafood Bouillabaisse (Provençal Seafood soup) \$17.90

Terrine du lapin mosiac avec tarte de coing a la vanille, et beurre sauternes

Mosiac Rabbit Terrine with vanilla quince tart & sauternes butter \$18.90

***Soufflé de crabe avec bisque**

**Crab souffle with bisque sauce \$18.90*

Croquette de canard avec cornichon et sauce grebiche

Duck croquette with cornichons, herb mayonnaise & cress salad \$18.90

***Fleurs de courgettes avec fromage du chevre frites avec ognion, confit aux poires et pecans aux miel**

**Fried goats cheese Zucchini flowers with onion, pear relish & honey pecans \$18.90*

Principal ~ Main

Agneau cassoulet

Braised lamb with borlotti beans, speck & sausage \$28.90

***Poisson fourré aux purée de fenouil, champignons forestiere avec beurre du champagne**

**Fish Fillet with fennel purée, sautéed mushrooms & champagne butter sauce \$28.90*

Fricassee faisane et petit legumes avec du vin blanc et crème

Pot roasted pheasant with baby vegetables, white wine & cream sauce \$28.90

***Chevreuil en croute avec de champignons et pommes de terre purée**

**Venison wrapped in puff pastry with mashed potato & mushroom \$29.90*

Filet Mignon de bouf avec sauce béarnaise

Beef fillet wrapped in bacon with béarnaise sauce \$29.90

***Canard à l'orange**

** Roasted Duck with Orange Sauce \$29.90*

Garniture ~ Side Order

Salade du jardin ~ Garden Salad of Capsicum, Cucumber & Tomato \$4.90

Légumes cuits au vapeur ~ Steamed Vegetables \$4.90

Pommes Frites ~ Chips \$7.90

Champignons a l'ail ~ Garlic Button Mushrooms \$7.90

*** Menu de Dégustation ~ Tasting Menu 7 Courses \$79**

Menu Végétarien ~ Vegetarian Menu Available