

## French Wine Dinner

Arrival fizz

\*

Goats cheese souffle, pear and endive salad

*2023 Kate organic sauvignon Blanc, Aubert et Mathieu*

\*

Mouclade (curried mussel and saffron soupe)

*2023 Vieux Figuier White Organic, Chateau Saint-Roch*

\*

Roast cod, pissaladiere tart

*2022 Touraine Gamay KM 4700, Lionel Gosseaume*

\*

Boeuf en daube a la provencal et panisse

(slow cooked beef featherblade, chickpea chips)

*2020 IGP Principaute d'Orange Rouge Terre de Buissiere, Domaine de la Janasse*

\*

Chocolate marquise, pistachio chantilly

*2023 Muscat de Saint Jean de Minevois, Domaine de Barroubio*

\*

Tea or coffee