



# 5 Course Degustation

BY INTERMEDIATE CUISINE STUDENTS

---

## FIRST COURSE

*Saumon Mariné au Gin et Caviar de Tonic Citron, Fenouille  
et Perles De Pastèque, Emulsion d'Aneth Fraîche*

Ora King Salmon Marinated, Lemon Curd, Wild  
Herb Puree, Fennel Salad, Salmon Egg

**2017 Man O'War Pinque Rose**

•••

## SECOND COURSE

*Gnocchi de Ricotta et Épinard, Graines Croustillantes,  
Gel d'Aspèrge et Yaourt*

Spinach and Ricotta Gnocchi, Seeds Crunchy,  
Asparagus and Yogurt Gel

**2017 Maude Central Otago Pinot Gris**

•••

## THIRD COURSE

*Cannelloni de Dorade et Poivron, Bouillabaisse, Algues Fries  
Snapper and Capsicum Cannelloni, Bouillabaisse  
and Fried Seaweed*

**2016 Goldwater Chardonnay**

•••

## FOURTH COURSE

*L'Agneau en Différentes Textures, Tatin de Navet, Quelques  
Légumes de Saison, Jus Court au Romarin*

Back Of Lamb Roast with Espelette, Fondant  
Shoulder with Condiment, Kidney with Flaky  
Rosemary Salt and Turnip Tatin,  
Spring Time Vegetables

**2016 Te Mata Estate Vineyards Merlot Cabernet**

•••

## FIFTH COURSE

*Gâteau aux Carottes, Noix Caramelisées, Glace aux Épices  
et Crème Fraîche, Gel de Raisin*

Sweet Carrot Cake, Candied Walnut, Carrot Jelly  
Crème Fraiche, Cinnamon Ice Cream Raisin Gel

**2014 Hunter's Hukapapa Dessert Riesling**

---

