



**Oyster Bay WineMaker's Dinner  
Windjammer Restaurant  
May 23, 2018**

**Amuse-bouche - Canapés**

**Fresh Oysters on the Half Shell with frozen Mignonette**  
*Huîtres fraîches sur écailles avec mignonette glacée*  
**Cheese filled Gougères**  
*Gougères au fromage*  
**Codfish Fritters**  
*Beignets de morue*  
*Oyster Bay Brut*

**Dinner in The Windjammer – Dîner au Windjammer**

**Squab with Cherry & Blueberry Jus, Beetroot Purée and Celeriac Crisp**  
*Perdrix avec jus aux cerises et bleuets, purée de betteraves et croustille de céleri*  
*Oyster Bay Pinot Noir 2013, Marlborough*

\*\*\*

**Mache Salad with Citrus Vinaigrette and Scallop Ceviche**  
**Passionfruit Foam**  
*Salade de mache avec vinaigrette aux agrumes et ceviche de pétoncles*  
*Mousse aux fruits de la passion*  
*Oyster Bay Sauvignon Blanc 2016, Marlborough*

\*\*\*

**Kiwi and Lime Granite**  
*Granité de kiwi et citron vert*

\*\*\*

**Pan roasted Loin of Lamb wrapped in Mushroom Duxelle, served with Grilled Portobello, glazed Baby Carrots and and Maori Corn Porridge**  
*Longe d'agneau rôtie envelopée d'une duxelle de champignons, servie avec Portobello grillé, petites carottes glacées, et gruau de maïs maori*  
*Barossa Valley Estate Shiraz 2015*

\*\*\*

**Individual Pavlova with a Vanilla Citrus Cream, Kiwi, Mango, and Raspberries**  
*Pavlova individuelle avec crème à la vanille et aux agrumes, kiwi, mangue et framboises*  
*Oyster Bay Chardonnay 2016, Marlborough*