

TABLEAU

BAR · BISTRO

GOOD FRANCE VANCOUVER 2018

AMUSE BOUCHE

GOUGÈRE

baked gruyère cheese puff
De Venoge 'Cordon Bleu' Champagne FR

HORS D'OEUVRES

COQUILLE

scallop, lentil, bacon, pickled mushroom, brown butter vinaigrette
Domaine Lafond 'Roc-Épine' GSM Tavel FR

PLATS PRINCIPAUX

RÔTI DE LAPIN

rabbit loin & leg, carrot purée, charred leeks, pomme fondante, jus naturel
JM Monmousseau Cabernet Franc Chinon FR

or

FILET DE FLÉTAN

halibut, samphire, asparagus, potato, saffron & garlic broth
Domaine Rijkaert 'Les Sarres' Chardonnay Jura FR

FROMAGE

BRILLAT-SAVARIN

roasted pear, candied hazelnut, sourdough
Calvados Christian Drouin 'Pommeau de Normandie' Pays D'Auge FR

DESSERT

TARTE AUX POMMES

apple & almond galette, crème fraîche, salted caramel
Calvados Christian Drouin 'Coeur de Lion XO' Pays D'Auge FR

\$70 a person

\$45 wine pairing

Head Chef | Dan Vichitthavong