

the  
**french**  
brasserie 

CÉLÉBRATION DES 10 ANS DE LA FRENCH BRASSERIE  
2008 - 2018

**5 COURSE VÉGÉTARIEN DEGUSTATION MENU \$95**  
**MATCHING WINE \$50**

**Salade de Fenouil et D'orange Sanguine**  
*Fennel & blood orange salad, citrus dressing*

**Tarte aux Betteraves et aux Poires**  
*Beetroot & pear tart*

**Légumes de Saison**  
*Seasonal vegetables, herb emulsion*

**Gnocchi au Comté**  
*Gnocchi, cauliflower purée, roasted cauliflower, caper beurre noisette*

**Mandarine Vacherin**  
*Mandarin crème, meringue, jelly, fresh mandarin*