



Les Arts et Métiers Spécial Noël 2023

80.00€ par personne

120.00 € boissons comprises, 1 coupe de champagne, 2 verres de vin(avec entrée et plat), 1 ½ eau et café ou thé

24 décembre au soir et 25 décembre à midi

Mise en Bouche

*Crème d'huitres froide aux perles de citron, petits croûtons acidulés
Champagne Veuve Clicquot brut "Carte Jaune"*

.....

*Foie gras de canard mi-cuit au Calvados et Pink Ladie en texture
Briochette et streusel de pommes
Gewurztraminer vendanges tardives Huber et Bléger 2020*

Ou

*Autour du saumon fumé maison
(tartare, quenelle, confit)
gel citron gingembre et crackers au sésame
Pouilly-fumé de Ladoucette 2021*

.....

*Lieu de ligne contisé aux truffes, matelote de vin rouge
Tartelette aux champignons Sylvestre et crème prise de potimarron
Chablis Tête d'Or, domaine Billaud-Simon 2021*

Ou

*Pintade fermière en 2 cuissons, jus de volaille réduit
Suprême basse température et samossa de cuisse confite
Pomme darphin aux morilles et ail noir
Mercrey "Vieilles Vignes", Domaine Faiveley 2020*

.....

*Petite ballottine de fourme d'Ambert
Romaine, chutney de mirabelle, balsamique réduit*

.....

*Le Nougat glacé de Noel
Fruits secs caramélisés et Panettone de chez Henri le Boulanger, coulis d'agrumes*

Ou

*Petite bûche exotique "retour des îles"
Mousse Vanille chocolat Blanc, crémeux passion citron vert, biscuit Dacquois*

.....

Mignardises maison en fin de repas



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

