

Les Arts et Métiers Spécial St Sylvestre 2023

110€ par personne

155 € boissons comprises 1 coupe de champagne, 2 verres de vin(avec entrée et plat), 1 ½ eau et café ou thé

31 décembre au soir

Mise en Bouche

Oeuf de caille mimosa, mayonnaise à l'encre de seiche et poutargue
Champagne Ruinart Brut

.....
Foie gras de canard truffé, condiment Porto/chocolat
Pain vapeur tiède aux marrons confits
Sauternes "Ange d'Or", Dourthe 2018

Ou

Gambas XL marinée en croûte de fruits secs,
Potimarron et "caviar" de truite fumée, jus de homard réduit
Chablis "Gloire de Chablis", J.Moreau & Fils 2022

.....
Sorbet au Pineau des Charentes comme un vin chaud

.....
Filet de sole "Petit Bateau", farce fine et chapelure d'herbes
Mousseline d'artichaut et velouté façon Marinière de coquillages
Chablis "Gloire de Chablis", J.Moreau & Fils 2022

Ou

Médailillon de Veau de lait de Mr Duval à Bazancourt
Streusel croustillant aux morilles, Fregola Sarda Albuferra
Maranges 1er cru "Les Clos Roussots", Domaine Maurice Charleux & Fils 2019

.....
Terrine de chèvre frais de la Biquetterie et Roquefort
Endives rouges et réduction de Sauterne

.....
Tartelette croustillante "Phitiviers",
Frangipane, crème glacée orgeat/Amaretto
Amandes grillées comme un chou chou, crémeux praliné

Ou

"Poire, Miel, Hibiscus"
Coque chocolat noir, panna cotta hibiscus, poires marinées au miel
Gel ratafia de poire maison vanille/hibiscus

.....
Mignardises maison en fin de repas



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

