



Les Arts et Métiers Spécial Noël 2024

85.00€ par personne

125.00 € 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

Tartelettes apéritives (fromage frais au parfum de truffe et saumon fumé maison)
Champagne Moët & Chandon "Réserve impériale"

oo

Pressé de Foie gras de canard cuit au vin de Médoc, gel passion infusé au café
Croustilles de pain d'épices
Gewurztraminer vendanges tardives Huber et Bléger 2020

Ou

Pâté en croute de Noël "saveurs iodées truffées"
Saint Jacques, truite fumée, truffes noires
Chablis 1er cru BEAUROY "La Chablisienne" 2018

oo

Cabillaud basse température, risotto au safran de Moselle
Jus de homard et huile verte végétale
Chablis 1er cru BEAUROY "La Chablisienne" 2018

Ou

Magret de canard farci aux champignons Sylvestre,
Jus comme un civet, pomme de terre confite au foie gras et asperges vertes d'Hiver
Cornas "Nobles Rives" Cave de Tain 2018

oo

Pour un Noël Méditerranéen,
Assortiment de fromages Italiens, Raddicchio, Balsamique réduit

oo

Tartelette sablée Chocolat/Pistache
Jeu de textures réconfortant et gourmand

Ou

Buchette Pomme/Poire/Vanille/Epices
La rencontre des fruits d'hiver et des épices de Noël

oo

Mignardises maison en fin de repas

