Les Arts et Métiers Spécial St Sylvestre 2024

115€ par personne

160 € 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

Tartare d'huitres aux pommes Granny Smith,
Perles de balsamique
Champagne Moët & Chandon "Réserve impériale"

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Foie Gras poêlé, réduction de jus de canard aux truffes
Mousseline d'artichauts aux noix torréfiées
Sauternes "Ange d'Or", Dourthe 2018

Ou

Carpaccio de lotte délicatement fumée, déclinaison d'agrumes et caviar d'Aquitaine
Shiso pourpre
Pouilly Fumé "de Ladoucette"

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Entre Deux à Copacabana
(Sorbet ananas basilic et crème de coco)

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Filet de turbot rôti meunière, Marinière de crevettes grises
Petits arranccini safranés et crème à l'encre de seiche
Pouilly Fumé "de Ladoucette"

Ou

Chapon aux écrevisses, la sauce d'un coq au vin, réduction Nantua
Brunoise de légumes d'hiver aux morilles et Vin Jaune
Saint-Emilion Grand Cru 2019 "Château des Bardes"

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Petit feuilleté au fromage frais, copeaux de Vieux Comté
miel aux herbes et fenouil

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Baba au Champagne "Moët Ice"
Soupe de fruits rouges et crème juste fouettée aux graines de vanille intense

Ou

Sablé et croustillant praliné, chocolat "Caraïbe"
Ganache et gel fraicheur passion

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Mignardises maison en fin de repas

MOSL QUALITÉ MOSELLE

2024 Gault&Millau TABLE GOURMANDE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS