

Les Arts et Métiers Spécial St Sylvestre 2025

31 décembre au soir

115€ par personne

160€ boissons comprises

1 coupe de champagne,

2 verres de vin,

1 ½ eau et café ou thé

Mise en Bouche

Petit bonbon de crustacé en feuille de riz, Vinaigrette Asiatique

Mailly Grand Cru "L'Intemporelle"

Duo de foies gras Mi-cuit et Poêlé,

Gelée de coing infusée au thé Earl Grey "Mariage Frères"

Gaufre Liégeoise

Pinot Gris Grand Cru Eichberg, Wolferger

Ou

Gambas soufflées en chaud froid, crème de crustacés

Mousseline de betterave aux baies roses, Grenade concentrée

Pouilly-Fumé "de la Doucette"

Entre Deux comme un Mojito Champagne

(Sorbet menthe citron vert et fines bulles)

Pavé de sole comme une bénédictine à l'estragon,

Toast et pousses d'épinard, crème de pommes de terre au beurre noisette

Pouilly-Fumé "de la Doucette"

Ou

Caille farcie aux marrons

Crème de Volaille réduite au vin Jaune, Macaroni maison parfumés aux truffes

Pinot Noir "La Louve", élevé en fût de chêne, Wolfberger

Terrine de Roquefort "Papillon" aux fruits secs,

Tête de Moine et figues rôties

Nos Tartelettes "Trompe l'œil de Nouvel An"

Citron dans tous ses états qui rafraichit les papilles

Ou

Eclats de noisettes et praliné fondant tout en douceur

Mignardises maison en fin de repas