

Les Arts et Métiers Spécial Noël 2025

24 décembre au soir et 25 décembre à midi

85.00€ par personne
125.00€ boissons comprises.
1 coupe de champagne,
2 verres de vin,
1½ eau et café ou thé

Mise en Bouche

Tartelettes apéritives

tartare de saint jacques passion vanille et crème brûlée foie gras
Champagne Moët & Chandon Réserve Impériale

Pressé de Foie gras de canard et magret fumé maison
Condiment orange sanguine, petit pain au lait aux épices de Noël
Gewurztraminer Vendanges Tardives Huber & Bléger

Ou

Feuille à feuille et crème de saumon fumé, Texture d'agrumes
Œufs de truite au citron Yuzu
Chablis "Gloire de Chablis" J.Moreau & Fils

Lieu de ligne et farce fine aux herbes, beurre blanc et caviar d'Aquitaine
Crème Dubarry et fleurettes multicolores,
Chablis "Gloire de Chablis" J.Moreau & Fils

Ou

Veau "Race Limousine" de chez Mr Evrard servi rosé, Viennoise de truffe
Jus court, pommes Macaire au vieux Comté et morilles
Saint-Emilion GrandCru "Château des Bardes"

Dégustation de fromages du Pays Basque,
Mesclun au Xéres et huile de noix

Sablé gourmand, chocolat intense et mousse pain d'épices
Velours craquant "P'tit biscuit"

Ou

Bûche de Noël "Bounty"
Financier et crème coco, tuile de chocolat au lait et confit exotique

Mignardises maison en fin de repas

