



24 décembre au soir et 25 décembre à midi

Les Arts et Métiers Noël 2026

89.00€ par personne
129.00€ boissons comprises.
1 coupe de champagne,
2 verres de vin,
1½ eau et café ou thé

Mise en Bouche

Royale de langoustines et tartare de crabe

Champagne Moët & Chandon Réserve Impériale

Pressé de Foie gras de canard et gelée de passion/verveine

Gaufre feuilletée et topping exotique

Gewurztraminer Vendanges Tardives Huber & Bléger

Ou

Tartelette de saumon fumé confit basse température

Déclinaison de betteraves et crème de caviar d'Aquitaine

Château de Vaux Blanc "Rixe Ling"



L'Entr'Acte de Noël

Infusion délicate de thé de Noël Mariage Frères



Pavé de bar rôti sur sa peau, crémeux de topinambours

Cœurs d'artichauts en persillade, émulsion de champagne

Château de Vaux Blanc "Rixe Ling"

Ou

Suprême de chapon poché basse température,

crème d'écrevisses au Vin Jaune

Finger de riz au safran et butternut

Saint-Emilion GrandCru "Château des Bardes"



"Les Ch'tis fromages"

Dégustation de fromages des Hauts de France,

Mesclun et vinaigrette à l'huile de noix



La Fleur de Noël

Sablé croustillant, mousse Yaourt acidulé et myrtilles en texture

Ou

Bûchette Glacée " Noël en Provence"

Nougat glacé, confit de clémentine, crème de calisson



Mignardises maison en fin de repas

