



*artisans*

*Cuisine & Savoir-faire*

**75 Anniversary D-Day Celebration**

Friday, June 14<sup>th</sup> 2019

Cocktail at 6:30 pm, Dinner at 7:15pm

\$80.00 plus Tax and Gratuity

Credit Card Reservation Required

**Come Celebrate the 75th D-Day Anniversary**

*Special Dinner Featuring, Calvados, the Spirit of Normandy*

*Presented by | Pierre Martin Neuhaus*

*Owner & Master Blender of Coquerel Calvados*

**Cocktail**

*Mouclade de Dieppe*

*Camembert en Croûte*

*Quenelle de Poissons*

*Pétoncle à la Crème*

**Fine Coquerel Calvados Cocktail**



**Le Diner**

**Crêpes de Fruits de Mer Sauce Nantaise**

*Seafood Crêpes, Nantaise Sauce*

**VSOP Coquerel Calvados**

**Sorbet au Coquerel Cidre Brut**

**Filet de Veau à la Normande**

*Veal Tenderloin Normandie Style, Mushrooms Cream Sauce*

*Cauliflower, Artichokes, Scalloped Potatoes au Gratin*

**XO Coquerel Calvados**

**Pont l'Evêque et sa Petite Salade**

*Cheese Pont l'Evêque, Micro Greens*

**Bourbon Finish Coquerel Calvados**

**Tarte Tatin, Pomme Fruit Déglacées au Calvados**

*Butter & Sugar Caramelized Apple Tart*

**Triple Cask 15 years Coquerel Calvados**