



artisans

Cuisine & Savoir-faire

Thanksgiving

November 28th 2024

Reservation 11 am to 3 pm

\$99.⁰⁰ per person + tax and gratuity

(Credit Card required to make reservation)

————— **L'AMUSE BOUCHE** —————

Une Huître au Chorizo

Jalapeño Corn Bread Chorizo stuffed Oyster

————— **Le Potage** —————

Le Potage du Chef Au Courge de L'Automne

Acorns Potage, Jumbo Lump Crab & Corn Cakes

————— **L'Entrée** —————

Les Crevettes au Beurre d'Escargot

Shrimp Scampi French Style, Gnocchi à la Romaine

Or

Les Raviolis de Bœuf Braisé au Porto

Port braised Short Ribs Goat Cheese Ravioli

Creamy Port Wine Sauce, Carrot Ribbons

————— **Le Plat Principal** —————

Le Homard à la Sauce au Fenouil Doux Anisé

6oz Canadian Lobster Tail Butter Poached, Fennel Sauce

Or

Le Filet de Porc Enveloppé au Prosciutto

Charman's Reserve Pork Tenderloin, Prosciutto Wrapped, Spinach

Or

Le Rôti de Dinde au Ragoût de Champignons

Rosted Turkey Breast, Cream of Mushroom

All the main dishes are served with:

Cranberry Compote, Yam, Mousse D'Haricot Vert, Gâteau de Giblets

Cranberry, Yam, Green Beans

————— **LE DESSERT** —————

L'Opéra à la Citrouille, Glace aux Noix de Pécans

Pumpkin "Opera" Cake & Bourbon Ice Cream Pecan Log