



artisans

Cuisine & Savoir-faire

MOËT CHANDON CHAMPAGNE DINNER

Erik Cruz Executive Chef @ Artisans Restaurant

Kathy Eagleton Representative of Moët Chandon Winery

Thursday, November 14th, 2024

Dinner Promptly at 7pm

\$199.00 plus Tax and Gratuity

LES HORS D'ŒUVRES

Bay Scallop Ceviche, Watermelon Goat Cheese Skewer
Salmon & Caviar

MOËT & CHANDON, ROSE CHAMPAGNE NV

LE DÎNER

La Crevette Tigrée

Smoked Tiger Prawn, Tomato Gazpacho
Mango Habanero Escabeche

RUINART BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE NV

Le Ris de Veau Braisé à la Crème de Champignons de Paris

Slow Braised Sweetbread on a Puff Pastry Shell
Mushroom Cream Sauce

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT NV

Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes

Crusted Herbs Rack of Lamb Roasted
Purple Mashed Potatoes

Crispy Brussell Sprouts, Lamb au Jus

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL NV

LE DESSERT

La Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse, Mango Ice Cream
Chocolate Crumbled, Coconut Sabayon

MOËT & CHANDON IMPERIAL NECTAR NV

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★