



*artisans*

*Cuisine & Savoir-faire*

CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP

Tuesday, October 29th, 2024

Erik Cruz Executive Chef @ Artisans Restaurant

Anne-Charlotte Melia, Wine Maker

\$180.00 Plus Tax and Gratuity

Dinner: 6pm

Reservations Required - Call 713.529.9111 for More Details

## LES HORS-D'OEUVRES

*Lobster Cappuccino*

*Tuna Crudo*

*Lamb Loin Chimichurri*

LE CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP CÔTES DU RHÔNE BLANC

## LE DÎNER

### L'AMUSE-BOUCHE

*Red Snapper Mousse & Caviar*

LE CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

### LE HOMARD POCHÉE AU BEURRE

*Butter Poached Lobster, Fennel Saffron Risotto, Sweet Peas, Spicy Creamy Bouillabaisse*

LE CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP CÔTES DU RHÔNE ROUGE

### LE CIVET DE LAPIN

*Red Wine Braised Rabbit, Parisian Potatoes, Baby Round Carrots*

LE CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

### LE FILET DE BŒUF ROSSINI

*Roasted Beef Tenderloin, Purple Confit Potatoes, Crispy Cauliflower, Foie Gras Demi Glaze*

LE CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP, LES DEMOISELLES, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

### L'ASSIETTE DE FROMAGES ET DESSERTS

*Artisanal Cheese & Truffle Diamonds Chocolate Ganache*

LE CHÂTEAU DE LA FONT DU LOUP, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LÉGENDE



*Château de la Font du Loup*