

artisans

Cuisine & Savoir-faire

Frerejean Frères Champagne Dîner

Erik Cruz Exécutive Chef @ Artisans Restaurant

Jean-François Bonneté Representative of
Frerejean Frères Champagne

Thursday, January 16th 2025

Dinner Starts Promptly at 7PM

\$199.00 plus Tax and Gratuity

Les Hors D'œuvres

Truffle Lollipop, Lobster Bisque Shooter, Lamb Loin Chimichurri

Frerejean Frères Champagne Grande Réserve

Le Dîner

L'Amuse-Bouche

Chestnuts & Mushrooms Galette

Frerejean Frères Champagne Brut Premier Cru

Le Homard Sauce Petite Marmite

Butter Poached Lobster, Pesto Risotto, Sweet Potatoes, Sauce Marmite

Frerejean Frères Champagne Blanc de Blancs Premier Cru

Le Flétan au Beurre Blanc

Halibut & Butternut Squash, Parisien Root Vegetable, Champagne Beurre Blanc

Frerejean Frères Champagne VV26 Blanc de Blancs Grand Cru

Le Filet Wellington

Roasted Beef Wellington, Purple Confit Potatoes

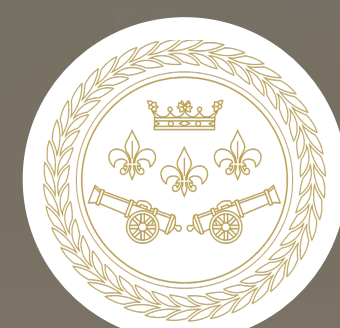
Roasted Brussels Sprouts, Red Wine Demi Glaze

Frerejean Frères Champagne Cuvée des Hussards 2012

La Poire Pochée au Vin Blanc du Jurançon

White Wine Poach Pear, Hibiscus Sorbet, Toasted Walnuts

Frerejean Frères Champagne Rosé Premier Cru



CHAMPAGNE
FREREJEAN FRÈRES