



artisans

Cuisine & Savoir-faire

LAURENT-PERRIER CHAMPAGNE DINNER

Thursday, March 27th 2025

Erik Cruz Executive Chef @ Artisans Restaurant
Representative of Laurent-Perrier

\$199.00 plus Tax and Gratuity
Dinner Promptly at 7pm

LES HORS D'ŒUVRES

Seared Tuna, Shrimp Tempura, Confit Quail Leg

LAURENT-PERRIER 'CUVÉE ROSE'

LE DÎNER

L'AMUSE-BOUCHE

Foie Gras Torchon, Cherry Gastric, Toasted Walnuts

LAURENT-PERRIER 'CUVÉE ROSE' NV

LA CREVETTE TIGRÉE, SAINT ANDRÉ VELOUTÉ

Tiger Prawn, Purple Cauliflower, Saint André Triple Cream Velouté

LAURENT-PERRIER 'LA CUVÉE' NV

LE LOUP DE MER DU CHILI AU BEURRE BLANC NANTAIS

Herb Butter Poach Seabass, Sweet Pea Risotto, Black Salsify

Salmon Roe Beurre Blanc Nantais

LAURENT-PERRIER 'NATURE' BLANC DE BLANCS NV

LE MAGRET DE CANARD, DEMI-GLACE AIGRE DOUX AUX CERISES

Roasted Duck Breast, Purple Confit Potatoes, Chard Baby Turnip

Cherrie Demi Glaze

LAURENT-PERRIER 'MILLÉSIME' 2012

LE MILLEFEUILLE CHOCOLAT PRALINÉ

Hazelnut/Amaretto Praline Chocolate Millefeuille

Honey Lavender Ice Cream

LAURENT-PERRIER 'HARMONY' DEMI-SEC NV

