



*artisans*

*Cuisine & Savoir-faire*

**La Saint-Valentin**

Friday, February 14<sup>th</sup> 2025

5pm to 10pm

\$189 Per Person Plus Tax & Gratuity

Please Call 713-529-9111 • Limited Seating Available

## FRENCH KISS MENU

### The Love Bite

*L'Huître Cuite au Beurre Fumé et son Caviar  
Baked Gulf Oyster, Smoked Butter, Caviar*

### LES ENTRÉES

#### Le Foie Gras Torchon au Cognac

*Foie Gras Torchon, Black Truffle Ice Cream  
Dark Chocolate, Hazelnut, Brioche, Cherry Gastric*

#### La Chaudrée de Poireaux et de Maïs

*Creamy Corn & Leek Chowder  
Sautéed Gulf Prawns, Corn and Leeks, Crispy Potatoes*

#### Un Interlude Gastronomique

*Lavender, Yuzu, Cava Sorbet*

### LE PLAT PRINCIPAL DE VOTRE CHOIX

#### Le Loup de Mer du Pacifique

*Pan-Seared Seabass, Jumbo Lump Crab  
Saffron Fennel Reduction, Crispy Gaufrettes*

OR

#### Le Filet de Bœuf Wellington

*French Green Beans, Carrot Purée, Truffle Potato Croquettes  
Marsala Demi-Glace*

### LE FROMAGE

#### Le Fromage Chaud et sa Micro-Pousses Salade

*Gougères, Fromage Doux, Microgreens Salad  
Cracked Black Pepper Crème Fraiche*

### LE DESSERT

#### Un Gâteau Napolitain Glace à la Pistache

*Chocolate Mousse Cake, Trois Sauces, Pistachio Ice Cream  
Le Macaron aux Framboises*