



artisans
Cuisine & Savoir-faire

POMMERY CHAMPAGNE DÎNER

Tuesday, February 25th, 2025

Erik Cruz Executive Chef @ Artisans Restaurant
Representative of Pommery

\$199.00 Per Person Plus Tax and Gratuity
Dinner Promptly at 7pm

LES HORS D'ŒUVRES

Fried Oyster BLT

Sear Tuna Aji Amarillo

Lamb Loin Chimichurri

POMMERY 'POP' ARTISANS 88 COCKTAIL



CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

LE DÎNER

L'AMUSE-BOUCHE

L'Assiette de Fruits de Mer

Smoked Butter Oyster, Salmon Crudo, Shrimp Cocktail

POMMERY BRUT ROYAL

LE HOMARD POCHÉ AU BEURRE BLANC CITRONNÉ

Butter Poached Lobster, Pesto Risotto, Sweet Potatoes, Fermented Citrus Beurre Blanc

POMMERY 'APANAGE' BLANC DE BLANCS

LE MAGRET DE CANARD

Pan Seared Duck Breast, Foie Gras Pommes Dauphine, Rosted Romanesco Broccoli

Old Fashioned Demi Glace

POMMERY GRAND CRU ROYAL 2008

LA LONGE DE VEAU RÔTIE MARCHAND DE VIN

Roasted Veal Loin, Mushrooms Risotto, Roots Vegetable, Sauce Marchand de Vin

POMMERY 'CUVÉE LOUISE' 2005

UNE ROULADE AUX FRAISES

Strawberry Roulade, White Chocolate Ganache, Lemon Basil Coulis

POMMERY BRUT ROSÉ ROYAL