



artisans

Cuisine & Savoir-faire

NINER WINE DÎNER

Erik Cruz Executive Chef @ Artisans Restaurant

Representative of Niner Wine Estates

Thursday, May 1st, 2025

Cocktail 6:30pm // Dinner 7:00pm | Limited Seating | Please Call 713-529-9111

\$179.00 plus Tax and Gratuity

LES HORS D'ŒUVRES

Beef Skewers, Baby Sweet Scallops Ceviche, Chard Octopus

NINER BLANC DE NOIRS BRUT, EDNA VALLEY

LE DÎNER

L'AMUSE-BOUCHE

Gulf Oyster Taco, Mignonnette, Finger Lime Pearl

NINER 2023 SAUVIGNON BLANC, EDNA VALLEY

LES CREVETTES TIGRÉES AU BEURRE BLANC CITRONNELLE

Tiger Prawn Al Pastor, Lemon Grass Beurre Blanc, Roasted Pineapple Relish

NINER CHARDONNAY 2022, EDNA VALLEY

UN CONFIT DE CANARD SAUCE MOLE

Duck Confit, Parsnip Purée, Tri Color Cauliflower, Mole Poblano

NINER PINOT NOIR 2022, EDNA VALLEY

LA CANON D'AGNEAU WELLINGTON

Lamb Loin Wellington, Gruyère Pommes Anna, Haricot Verts, Ancho Pepper Foie Gras Demi-Glace

NINER 2021 CABERNET SAUVIGNON, PASO ROBLES

LA TARTE AU CHOCOLAT, UNE GLACE CARAMEL AU LAIT

Chocolate Abuelita Tart, Mexican Espresso Ganache, Red Berries Coulis, Cajeta Ice-Cream

NINER 'FOG CATCHER' 2021 CABERNET SAUVIGNON BLEND, PASO ROBLES

