



artisans

Cuisine & Savoir-faire

MENU DU 14TH OF JULY 2021 | LA BASTILLE

Russell Kirkham - Executive Chef

\$85.00 Plus tax and Gratuity

Reservations Required | Limited Seating Available

Call 713.529.9111 for More Details

AMUSE BOUCHE

Escargot à la Bourguignonne

Baked Escargot, Garlic Parsley, Butter Brioche, Chervil

LE DÎNER

Rillettes de Canard Maison Confiture aux Figues

Duck Rillettes Served with Fig Jam

LE POISSON

Truite aux Amendes au Beurre Monté

Trout Almandine, Emulsion Butter

LA VIANDE

Le Coq au Vin Bastille Day

Poultry Cooked in Red Wine, Roasted Potatoes

Carrots, Mushrooms, Cipollini Onions

LE FROMAGE

Fromage de nos Régions et Petite Verdure

Domestic Cheeses with Micro Green

LE DESSERT

Ile Flottante au Grand Marnier

Classic French Dessert

SERVED WITH

Bordeaux Sauvignon Blanc Comtesse de Malet Roquefort 2019

Côtes du Rhône Stéphane Ogier, Le Temps est Venu 2018