

MENU MAISON NYTÅR 2018

*

Butterdejstærte med champignon og velkomst bobler

NV Cuvée Cuis 1er cru, Pierre Gimonnet & fils, Blanc de Blancs, Champagne

*

Kammusling, jordskokke, hasselnød og citron

2016 Sancerre, sauvignon blanc, Lucien Crochet, Loire

*

Nytårstorsk, rødbede, pocheret vagtelæg, rødløg og peberrod

2014 Les Frionnes 1er cru, chardonnay, Vincent Prunier, Saint Aubin, Bourgogne

*

Brisler, persillerod og sauce på portvin

2015, Signature, pinot noir, Maison Champy, Bourgogne

*

Kronkalv, asparges kartoffel, estragon og sauce

2004, Lustrac-Medoc, merlot, Château Moulin de Laborde, Bordeaux

*

Crème Brûlée med vanilie

*

Mazarinkage, marengs og kokos-is

NV Donato, Santa Christina, Antinori

*

Petit fours

chokolade, macarons og canelles

+ *avec*

Mad, kaffe og petit fours 750 kr. Vin og avec 550 kr.