

MENU MAISON NYTÅR 2018

*

Puff pastry with a mushroom filling & champagne

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

*

Scallop, jerusalem artichoke, hazelnut & lemon

2016 Sancerre, sauvignon blanc, Lucien Crochet, Loire

*

Codfish with beetroot, poached quail eggs, red onions & horseradish

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

*

Sweetbread, parsley root & portwine based sauce

2015, Signature, pinot noir, Maison Champy, Bourgogne

*

Red deer calf, potatoes, tarragon & sauce

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

*

Crème Brûlée w. vanilla

*

Marzipancake, merengue & coconut ice cream

NV Donato, Santa Christina, Antinori

*

Petit fours

Chocolate, macaroons & cannelés

+ *avec*

Food, Coffee & petit fours 750 kr,- Wine menu & avec 550 kr,-