

MENU MAISON NYTÅR 2018

\*

**Butterdejstærte med champignon og velkomst bobler**

*NV Cuvée Cuis 1er cru, Pierre Gimonet & 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**

*2013, Muscat de Rivesaltes, Chateau Las Fons, Rivesaltes*

\*

**Petit fours**

**chokolade, macarons og canelles**

+ *avec*

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