BORDEAUX

JULEFROKOST – LE REPAS DE NOËL

MENU 1 - LE PETIT NUIT

Forret
Blåmuslingesuppe safran - *Bouillabaisse à la maison*
knivmuslinger - kammusling

Mellemret
Indbagt paté - *Pâté en croûte*
bitre salater - ribs - trøffelcreme

Hovedret
Andebryst med soufflefars - *Magret de canard*
Gratin Dauphinois - Sauce Bigarade - kål

Eller

Dagens fisk, meunièrestegt - *Poisson du jour à la meunière*

Dessert
Indbagt is - *Omelette en surprise*
chokolade parfait - passionsfrugt - kokos & lime

4 retters menu inkl. vinmenu sammensat af Bordeaux' sommelier.
930,- pr. kuvert

Brasseriet lukker kl. 24.00