BORDEAUX

JULEFROKOST – LE REPAS DE NOËL

MENU 2 - LE GRAND NUIT

Aperetif og apéro bites

Frølår m. aioli - *Cuisses de grenouilles*
Skaldyrssalat i krustade - *Salade de fruits de mer*

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 avec garniture de soufflé*
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 retter samt vinmenu, aperitif og fri bar med udvalgte drinks efter middagen
1.495,- pr. kuvert

6-timers arrangement
Brasseriet lukker kl. 24.00
Køb af ekstra time 995,- pr. påbegyndt time og drikkevarer afregnes efter forbrug.

BORDEAUX

JULEFROKOST – LE REPAS
DE NOËL

Snacks og bobler

Nødder - chips - oliven	65,-
Snacks & små retter	Se menukort
Kir Royale	85,-
Crémant	100,- pr.gl. 550,- pr. fl.
Champagne	175,- pr- gl. 855,- pr. fl.
Fri bar efter middagen med udvalgte drinks, øl, vand og vin	475,- pr person

Odense Classic - Odense Pilsner

Sodavand

Vin

Bisou au Bordeaux

Gin & tonic

Passionfruit martini

Priser

4 retters julemenu	475,- pr person
Vinmenu 4 retter	455,- pr person
3 franske oste med knækbrød og garniture	115,- pr person
Vin til ost tilkøb	90,- pr person
Kaffe og macaron	75,- pr person