

BORDEAUX

LØRDAG D. 16. MAJ 2026
KL. 18.00

CHAMPAGNE- & SKALDYRSAFTEN

Første servering

Gillardeau-østers serveret på 4 måder:
Naturelles med citron
Naturelles med hotsauce og syltet dild
Friteret med dijonmayo og syltet sennep
Gratineret med gruyere

Heri Hodie Extra Brut, Champagne, Roger Coulon

Anden servering

Bouillabaisse ala maison
Med knivmusling, blåmusling og kammusling

Champagne Origine Blanc de Noirs Extra Brut Organic JM Goulard

Tredje servering

Jomfruummer thermidor og hvide asparges

Vintage Champagne 2018 Andre Clouet Brut

Fjerde servering

Krabbekroket og bisque samt variation af tomat

Champagne Carte Blanche, Bernard Remy

Femte servering

Colin à la bordelaise m. blæksprutte, grøn asparges
og beurre blanc med rogn

Champagne Reserve 4 Cepages brut, Robert Barbichon

Sjette servering

Eclair m. hvid chokolade og rabarber

Champagne Demi Sec, Champagne Mandois

1499,- pr. kuvert

Inkl. champagnemenu