

# BOURGOGNE AFTEN

## GRAND HOTEL

### AMUSE

Lun boghvede-blini med Grand Hotels  
Baerii-caviar, creme double og rødløg.

Bretagne østers serveret med  
fynske æbler og havtorngranité.

Friteret frølår toppet med urteemulsion.

### Maison Albert Sounit

*NV – Prestige Brut – Crémant de Bourgogne.*

Aligoté, Chardonnay, Pinot Noir,  
Côte Chalonnaise.

### RIMMET KAMMUSLING

Citrusrimmet kammusling toppet med  
løjrom tilsmagt med cognac hertil serveres  
friteret brød og friskpillede rejer samt en frisk  
kærnemælkssauce skilt med urte olie.

### Maison Louis Jadot

*2023 – Chablis Fourchaume – Premier Cru*

Chardonnay,  
Chablis.

### RAVIOLI, HUMMER & SALVIE

Ravioli med fyld af lyssej og ramsløg serveret med  
syltede rosenpeber og toppet med  
dansk sorthummer hale stegt i salviesmør.

### Maison Louis Jadot

*2022 – Pernand-Vergelesses – Les Combottes*

Chardonnay,  
Côte de Beaune.

### HAVTASKE WELLINGTON

Saftig havtaskefilet smurt med hønsesoufléfars  
samt serrano skinke i sprød butterdej hertil creme  
pommes puré samt sauce bourdelaise  
tilsmagt med dijon og røget marv.

### Vincent & Sophie Morey

*2023 – Chassagne-Montrachet*

Pinot Noir,  
Côte de Beaune.

### ÆBLE & MARC

Æble flødeis hertil hvid chokolademousse på  
marzarinbund med karamel og sprød sesamtuile  
samt broken gel lavet på æble og  
Marc de Bourgogne - A la Mascotte.

### Esprit de Bourgogne

*Un cocktail original du Grand Bar à base de:*

### Maison Louis Jadot

*NV - Marc de Bourgogne - A la Mascotte*

Chardonnay, Pinot Noir,  
Côte de Beaune & Côte de Nuits.