

CHAMPAGNEAFTEN

GRAND HOTEL

3 BRETAGNE ØSTERS

Østers naturel med grillet citron og hjemmelavet fermenteret hot sauce.

Østers med sautéret spinat gratineret med fed fraîche og Vesterhavsost.

Fritteret østers med klassisk sauce tartar.

Réserve Brut – Thierry Fournier.

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay.
Chouilly, Champagne, Frankrig.

CAVIAR

10g af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

Cuvée Grand Cru Bouzy Classique – Jean Plener.

Pinot Noir, Chardonnay.
Montagne de Reims

CARPACCIO AF KAMMUSLING

Kammusling carpaccio hertil creme nignon på grønne asparges og champagne samt sprød urtesalat.

2018 – Blanc de Blancs – Nicolas Feuillatte.

Chardonnay.
Chouilly, Champagne, Frankrig.

KRABBE RAVIOLI

Hjemmelavet ravioli med fyld af taskekrabbe og urter vendt i ramsløgscreme hertil syltede kantareller toppet med friskrevet trøffel.

Esprit Nature – G – Henri Giraud.

Pinot Noir, Chardonnay.
Aÿ, Champagne, Frankrig.

SORTHUMMER SOUFFLERET HELLEFLYNDER

Helleflynder souffleret med dansk sorthummer hertil pommes fondant confiteret i andefedt, smørdampet gulerødder med top, grillet grønne asparges samt klassisk beurre blanc med hvidvinsdampede hjertemuslinger og purløg.

Hommage au Pinot Noir – Magnum – Henri Giraud.

Pinot Noir.
Aÿ, Champagne, Frankrig.

RABARBERTÆRTE

Klassisk rabarbertærte toppet med brændt marengs hertil karamelliseret hvid chokolade og champagnesorbet.

Reserve Exclusive Rosé – Brut – Nicolas Feuillatte.

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay.
Chouilly, Champagne, Frankrig.