



IDA CORR

CORNET À CAVIAR

Sprød vaffel toppet med fransk caviar samt pisket creme fraiche og dild.

*Maison Louis Jadot,
Coteaux Bourguignons Blanc, Bourgogne 2020*

BARBUE D'ALBERT

Ovnbagt rødtunge toppet med urter på cremet frikassé af blåmuslinger serveret med asparges samt purløgsolie.

*Jean Jean Pabiot, Pouilly-Fumé
Fines Cailottes, Loire 2020*

BALLOTINE DE COQUELET

Ballotine på unghane og kyllingehjerte hertil cremet æggeblomme serveret med ramsløgsmarinerede jordskokker og ristede hasselnødder.

*Masseria Surani
Negroamaro Sorani - Rosé, Puglien 2020*

FILET DE VEAU ROBERT

Helstegt kalvemørbrad samt sprød krocket af braiserede kalvekæber tilsmagt med trøffel, cremet kartoffelpuré tilsmagt med urter og brunet smør samt sauce Robert toppet med friske æbler og ristede svampe.

*Castello di Farnetella,
Chianti Colli Senesi Riserva, Toscana 2018*

CHOCOLAT BLANC ET RHUBARBE

Hvid chokolademousse serveret med rabarbersorbet hertil rabarbersauce samt sprøde lakrids-estragon marengs og krystalliseret hvid chokolade.

*Voület Casorzo
Fraccia, Piemonte 2020*