

GERANIUM

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

Søndag den 12. maj 2019 kl. 12

Forårets Univers

Appetitvækkere

Hummer, Gedemælk, Saft på Gæret Gulerod & Havtorn
"Sprøde Blade" med Cremede & Syltede Valnøddeblade
"Knivmusling" med Mineraler & Syrnet Fløde
Rygeost, Østers & Brændenælde

Champagne Jacques Selosse · Initial · Brut · Grand Cru Avize
Champagne Jacques Selosse · Version Originale · Extra-Brut · Grand Cru Avize

De Salte Retter

Kammusling "Røde Sten" & Peberrod
"Glansbilleder" af Selleri, Tørret Musling, Søl & Saft på Røget Yoghurt
Champagne Jacques Selosse · Rosé · Brut · Grand Cru Avize & Ambonnay
"Marmoreret" Kulmule, Kaviar & Kærnemælk
Korn Aks, Små Brød på Gamle Kornsorter & Brød med Kerner
Ørred med aroma af Enebær & Ørred med Hjertemusling, Radiser & Citron Verbena
Sprøde Fjordrejer, Trøffel Tang & Syltet Hyldeblomst
Letrøget Æggeblomme, Løgvækster, Smeltet Vesterhavsost & Trøffel
Champagne Jacques Selosse · Millésime 2003 · Extra-Brut · Grand Cru Avize
~ Magnum ~
Champagne Jacques Selosse · Millésime 2004 · Extra-Brut · Grand Cru Avize
~ Magnum ~

Lam med Morkler, Grillede Kålskud, Grønne planter & Syltet Gran
Champagne Jacques Selosse · Sous le Mont · Extra-Brut · Premier Cru Mareuil-sur-Aÿ

De Søde Retter

En Bid af Rødbede, Solbær, Yoghurt & Tagetes
"Skoven" Skovsyre & Skovsyre
Is på Bivoks & Pollen med Grillede Rabarber
Karamel med Ristet Korn & Frossen Kamille The
Champagne Jacques Selosse · Exquise · Sèc · Grand Cru Avize

Sødt

Grønne Æg med Fyrrenåle
Skumfidus med Hybenrose

Te & Kaffe

Pris: 4.495,- p.p.

{Incl. smagning med Anselme Selosse kl. 12 inden frokosten}

Tilmelding: email@esprit-du-vin.com