

NOMA \* \* 2007

«Olivin»

Champagne 1996 Top-20

lørdag den 17. november 2007 · kl. 15<sup>00</sup>

Pris: 2.445,- kr. p.p.

\*

«Gnejs» & «Sand»

Champagne-soirée

lørdag den 17. november 2007 · kl. 19<sup>00</sup>

Pris: 2.445,- kr. p.p.

\*

Tilmelding til smagning og/eller soirée  
bedes venligst ske til :

L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K  
☎ +45 70 20 10 60 · Fax +45 70 20 10 90  
email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com

## CHAMPAGNE SOIRÉE

17. november 2007



noma

Strandgade 93  
Den Nordatlantiske Brygge  
1401 København K

## Apéritif · Dégustation

«Gnejs»

Guy Charlemagne  
Blanc de Blancs Brut Réserve · Grand Cru Le Mesnil

Charpentier  
Cuvée Prestige · Villers-sous-Châtillon

Fleury  
Rosé de Saignée · WWF Biovin · Courteron

## Menu

«Sand»

*Råmarinerede kammuslinger med kærnemælk, rugbrød og fennikelsaft*

Larmandier-Bernier  
Née d'une Terre de Vertus · Biodynamique · Premier Cru Vertus

*Pocheret æggeblomme og røgede hvider, svampeteksturer og fuglegræs*

Marguet  
Millésime 2000 · Grand Cru Ambonnay

*Bagt havtaske med læsøløg, cremet muslingesaft og urter*

Jacques Selosse  
Millésime 1998 · Grand Cru Avize

*Moskusokse og høbagt selleri, blodpølsetern og hyldebærçapers*

Krug  
Vintage 1989

→

*Nordiske oste*

Veuve Clicquot Ponsardin  
Rare Vintage Rosé 1985

*Havesyre & fåremælksmousse*

Fleury  
Demi-Sèc · Biodynamique · Courteron

Kaffe

\*

## Champagne Bar

&

## Nikolaj Hess Trio

Guy Charlemagne  
Mesnilésime 2000 · Grand Cru Le Mesnil

Launois Père & Fils  
Spécial Club 2000 · Grand Cru Le Mesnil & Cramant

Larmandier-Bernier  
Spécial Club 2000 · Cramant & Chouilly & Vertus

Charpentier  
Cuvée Pierre Henri · Vieilles Vignes de Pinot Meunier  
Villers-sous-Châtillon

Moët & Chandon  
Brut Impérial Vintage Rosé 2000

\*