

GERANIUM

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

Søndag den 12. maj 2019 kl. 12

Forårets Univers

Appetitvækkere

Hummer, Gedemælk, Saft på Gæret Gulerod & Havtorn

Sprøde "Jordskokke Blade" med Cremede & Syltede Valnøddeblade

"Knivmusling" med Mineraler & Syrnet Fløde

Suppe på Tørret Karl Johan Svampe med Pære & Trøffel

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

Ørred i Flere Serveringer med Stenbiderogn & Sauce på Grillet & Gæret Blomkål

Champagne Jacques Selosse · Rosé · Brut · Grand Cru Avize & Ambonnay

"Marmoreret" Kulmule, Kaviar & Kærnemælk

Korn Aks, Små Brød på Gamle Kornsorter & Brød med Kerner

Forårets Urter & Spirer, Letrøget Æggeblomme & Smeltet Vesterhavs ost

Grillet Limfjordsøsters i Essens på Tørrede Østers, Tang & Persille

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, Grillet Kål & 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

Nedfaldsæbler, Is på Bivoks & Pollen med Sprød Honning

"Nøgne Træer", Svesker, Mørk Øl & Fløde med Bøgetræ

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