



Dîner étoilé exceptionnel  
*des Escoffier du Danemark*

Palais Thott

---

Mardi 5 Novembre 2024



# Dîner étoilé exceptionnel *des Escoffier du Danemark*

---

**Caviar « Esprit Escoffier »**  
*Champagne Henriot - 2008*

**Caviar en surprise** - Jakob de Neergaard  
*Champagne Krug*

**Artichaud-Caviar-Champagne-Coquilles Saint-Jacques**  
Brian Mark Hansen de Søllerød Kro  
*Bollinger RD - 2008*

**Terrine de foie gras à l'ancienne** - Per Thøstesen de Bistro Bohème  
*Château Yquem - 2019*

**Homard Wellington** - Kasper Hasse de Falsled Kro  
*Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Les Perrières » - 2019*  
*Domaine Pierre Morey, Biodynamique*

**Pigeon Royal de nuances rouges** - Yves Le Lay de A Terre  
*Gevrey - Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « La Romanée » - 2019*  
*Monopole Domaine des Varoilles*  
*Gevrey - Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Varoilles » - 2019*  
*Monopole Domaine des Varoilles*

**Assiette de fromages**  
*Domaine Chandon de Briailles « La Vie est belle » 2019*

**Baba au rhum** - Julian Elkjær de Salon  
*Riesling Auslese Braunberger Juffer, Fritz Haag - 2022*

**Café - Thé - Digestif**