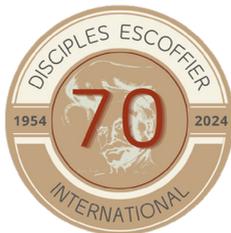


Dîner étoilé exceptionnel
des Escoffier du Danemark

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^{er} Cru « Les Perrières » - 2019
Domaine Pierre Morey, Biodynamique

Pigeon Royal de nuances rouges - Yves Le Lay de A Terre
Gevrey - Chambertin 1^{er} Cru « La Romanée » - 2019
Monopole Domaine des Varoilles
Gevrey - Chambertin 1^{er} 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