



5. juli – 1. august 2010

Stegte kammuslinger og blomkål

Brændt mandelmel. Brunet smør og strandurter

Basserman Jordan. "Deidesheimer Kieselberg". Riesling trocken 2007

Grillet sommergrønt

Kold essens på peberfrugter. Rugbrød og sorbet

Paul Berthelot. Champagne. "Cuvee du Centenaire". Brut 2003

Vagtelæg og sommertrøffel

Hestebønner. Nye fynske kartofler og hønseglace

Alain Gras "Les Crais" Auxey-Duresses. 2005

Oksekæbe og marvsauce

Nye fynske ærter "Francaise"

Chateau la Casenove "Cuvee Cdt. Francois Jaubert". 2000

Kalvebrissel og braisseret hale

Svampehollandaise. Hvidløg. Skovsyre og sprødt

Minimum 2 kuverter

Remoissenet. Beaune 1. Cru. "Greves". 1997

Udvalg af franske gårdoste

Ristet rugbrød og behørig garniture

Da udvalget af oste varierer, har vi ikke sat en specifik vin til denne servering. Spørg betjeningen

"Bærtrifli"

Hvid chokolade. Makroner. Fynske jordbær og mynte fra gården

Domaine Rousset-Peyraguey. Sauternes 2002

2 retter:	295.-
3 retter:	365.-
4 retter:	415.-
5 retter:	475.-
6 retter:	525.-
7 retter:	595.-

Vinmenu: 85.- pr. glas