



march 21st



Champagne Henriot Brut Sauvarin

*

Piggar Vatel

piggar, sopp, syltet delikatesseløk og piggarsaus

Ch. de La Greffière Mâcon la Roche Vineuse 2017, Burgund

*

Tournedos Rossini

foie gras, trøffel, brioche, aspargesbønner, madeirasaus og fondantpotet

Château Grenet 2015, Bordeaux

*

Munkeby, Brillat-Savarin og Fourme d'Ambert

basilikumhonning, sultanrosin og knekkebrød

Domaine Horgelus Gros Manseng Moelleux 2011, Côtes de Gascogne

*

Mille-Feuille

eplegele, vanilje- og cognacis, macron med vanilje- og bringebærkrem,

bringebær flügel

Château de Myrat, Sauternes Bordeaux 2010

*

Kaffe

Meny 695,- inkludert viner 1250,- pr pers

TO ROM OG KJØKKEN
vin brasseri bar