



HOTEL BRETAGNE

## *Menuen*

Snack: Saltet Makrel – peberrod – æble – kærnemælk  
*Vinmenu: Le Mesnil blanc de blanc Grand Cru*

Forret: skindstegt kulmule - syltede tomater - beurre blanc  
*Vinmenu: Albarino Fillaboja Blanco, Galicien 2018*

Mellemret: Brisler – ærter - grønne asparges – syltede perleløg – Hø ost  
*Vinmenu: Bourgogne Pinot Noir La Charriere 2021*

Hovedret: Presa iberico – smørstegte kantareller – grillet majs – karotter - sauce choron  
*Vinmenu: L'Orciaia Brunello de Montalcino, Argiano 2016*

Ost: 3 slags oste med køkkenets garniture  
*Vinmenu: Mas Amiel vintage 2020*

### Ganerenser

Dessert: Sommerbær tærte – cremeanglaise – brændt hvid chokolade – hyldeblomst sorbet  
*Vinmenu: Luigi Einaudi Moscato d'Asti 2021*

Gourmetmenu  
Hele menuen  
725,- pr person  
1345,- pr person inkl. vin

Menu de Maison  
Menuen uden mellemret og ost  
595,- pr person  
1020,- pr person inkl. vin

### *Le Mesnil, Blanc de Blancs*

*Er valgt som husets Champagne, en udsøgt Blanc de Blancs, den perfekte måde at starte en hyggelig aften på.*

*115,- pr glas / 640,- pr flaske*