



HOTEL BRETAGNE

Menuen

Snack: *Jomfruummer – luftig vesterhavsost på sifon – syltet tomat*

Vinmenu: Le Mesnil blanc de blanc Grand Cru

Forret: *Tatar af oksemørbrad i pandekage – estragon – radiser – karse*

Vinmenu: 2018 Moulin à Vent "La Belle Coudriere"

Mellemret: *Karamelliseret løgsuppe – løgpure – mandler – rå lakrids – fløde*

Vinmenu: 2017 Chateau Villa Bel Air Blanc

Hovedret: *Grillet havtaske – kartoffelcreme – purløgs beurre blanc – bøgehatte – trøffel*

Vinmenu: 2019 Le Clous Nature Dom. De L'Aigle à Deux Tetes

Ost: *3 slags oste med køkkenets garniture*

Vinmenu: Mas Amiel Maury Vintage 2020

Dagens sorbet

Dessert: *Tærte – Lemon curd – Italiensk marengs – mørk chokoladeis*

Vinmenu: 2015 Beerenauslese Schmitt Söhne

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.

105,- pr glas / 600,- pr flaske