

LAD OS STÅ FOR JERES NYTÅRS-MENU

Så har vi dette års nytårs-menu til at tage med hjem klar! Vi gør det sjovt og nemt for jer og retterne kan klargøres med en varm ovn og et par gryder. Vores kokke fra Anarki & Mêlée har sammensat en 4-retters menu som skal forud-bestilles og kan afhentes nytårsdag mellem 11.30 & 14.00 på Restaurant Mêlée. Der kan tilvælges franske fine de claire østers og et udvalg af klassiske vine som passer til maden, så du kun skal køre ét sted hen for at sikre en dejlig middag.

Nytårs Menu 2020

Snacks

Terrine af perlehøne med pistacie og trøffelmayonnaise
Crustade med rillette af torsk
24 mdr. Serranoskinke med saltede Marcona mandler

Forret

Hummerbisque med ballotine af skaldyr og krydderurter

Hovedret

Svampefarseret vagtel med pommes anna, sellericreme, syltede selleri, bagt løg og rødvinssauce

Dessert

Chokoladekage med saltet flødekaramel og braiseret- og frisk ananas

Menu inkl. friskbagt brød & smør

4-retters menu (Snacks, Forret, Hovedret, Dessert & brød samt smør) kr. 495,- per person

Tilkøb af:

Fine de Claire østers: kr. 210,- for 12 styk

Champagne, Mandois, "Brut Origine" kr. 250,- per flaske

Champagne, Stéphane Regnault, Lydien, BdB, Extra Brut, Grand Cru Oger kr. 450,- pr flaske

2018 Bader-Mimeur, Meursault Le Limozin, Bourgogne kr. 395,- per flaske

2016 Domaine des Beaumont, Gevrey-Chambertin V.V., Bourgogne 375,- per flaske

2010 Castelnau di Suduiraut, Sauternes, Bordeaux 275,- per flaske

alle priser er inklusiv gebyrer



