

Marco´s 20 års jubilæum på Piaf

Lørdag d. 4. Maj 2019

Snacks

Hønsbouillon med sprødt kyllingeskind

Bæri caviar, løgchips, creme-fraîche 48%

Rødtun sashimi, sesam, lime, salat

Kongekrabbe, avokado, citron

Croquettes med klipfisk

Tatar med chips

Vin: 2010 Champagne grand cru, Biographie, Michel Genet. Chouilly

Carpaccio af kammuslinger, Oscietre caviar, brunet smør, croutoner

efterfølges af

Dampet torsk, hvide asparges, mousseline, fjordrejer, glaskål, persille

Vin: 2009 Alsace, Riesling grand cru "Kasacker, Domaine Mittnacht-Klack

Jomfruhummer, græskar, kerner, olie, bouillon

efterfølges af

Pighvar, bisque, kartofler, løg, salturt, olie

Vin: 2010 Bourgogne Saint Aubin 1er cru, Olivier Leflaive

Foie-gras terrine, figner, briochebrød

Vin: 2006 Sicilien, Marsala riserva "Taga", Cantine Florio

Gravad oksemørbrad, beder, mayo, estragon, hasselnødder

Vin: 2006 Piemonte, Barbera d' Asti Superiore "Bionzo", La spinetta

Due fra Charmilles, jordskok, "lego", duesauce

Vin: 2006 Chateauneuf du Pape, "Alexis Establet",

domaine du Grand Tinel

Ryg af Vallø lam, aromatisk skorpe, puré af røget aubergine, piquillos, hvidløg

Vin: 2007 Priorat, Garnatxa, Cims de Porrera

5 dejlige gårdoste fra Mons med garniture

Vin: 2009 Alsace, Pinot-gris grand cru Sonnenglanz, Bott Geyl

Vaniljeis, jordbær og citronverbena

Vin: 1989 Loire, Vouvray "Le Haut Lieu", 1. Trie, Domaine Huet

Financier, hasselnøddeis, æble

Vin: 20 Års Tawny Port, Ramos Pinto

Kaffe med petit-four

Marc vil gerne byde på et sidste glas Champagne

Vin: Michel Genet N.V. Magnum Grande Reserve

Prisen for hele arrangementet er 2950,- per person

Bindende tilmelding, faktura fremsendes ved reservation

Vi starter kl. 18.30, og kl. 01.00 lukker og slukker vi.

For dem der har lyst, kan vi få en sidste lille en på Picasso

(på egen regning...)