

25 års jubilæums menu på Piaf

Fredag d.3 Mars og lørdag d. 4 Mars 2024

Første snacks (3 x rogn)

Stenbiderogn, agurk, dild

Løjrøm, vagnetlæg, toast

Bæri caviar, nye kartofler, creme-fraiche 48

Bornholm vodka, Bornholm

Anden snacks (3 x skaldyr)

Østers fine de claire "Charentaise"

Fjordrejer, chips, dildmayo

Friterede østers, asiatisk dip

2016 Champagne grand cru, blanc de blanc, Michel Genet, Champagne

Tredje snacks (mere skaldyr)

Kammusling, citrus krüste, brune smør

Hummer, tomat, bisque, tonka

Kongekrabbe, ingefær, lime, krustade

2020 Magnum Chablis vieilles vignes, Domaine Christophe & Fils, Bourgogne

Sandart, grønne asparges, brøndkarse

2016 Pouilly-fumé, "Triptyque", Domaine Cailbourdin, Loire

Jomfruhummer, nye porrer, æg, Oscietre caviar

2016 Puligny-Montrachet, "Champ Gain", Olivier Leflaive, Bourgogne

Pighvar, spinat, perleløg, bisque

2020 Magnum Gevrey-Chambertin, "Mes favorites" Alain Burget, Bourgogne

Due, morkler, gulerød, majroer, pistacie

2013 Magnum Chateau Haut-Batailley, Grand cru classé, Bordeaux

4 Franske ost med deres garniture

Nv Banyuls, Domaine de la Tour Vieille, Languedoc

Jordbær, vanilje, citron

2021 Jurancon, "Au Capceu", Camin Larreydya

Kaffe, **petits four**

Gin tonic eller lignede

Vi lukker kl. 01.00