

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

ANIMO RESTAURANT 13 OKTOBER

Ostron, pepparrotsgrädde, dill och gurka
Oysters, horseradish cream, dill and cucumber

Löjrom, smetana, fläder och picklad schalottenlök
Vendace roe, sour cream, elderflower and pickled shallots

Pâte à choux, parmesan, tryffel och sherry
Pâte à choux, parmesan, truffles and sherry

MV, Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

FÖRRÄTTER/STARTERS

Grön gazpacho med kallrökt torskrygg, avokado, färskost, kaffir lime och jalapeño
Green gazpacho with cold smoked cod fillet, avocado, creme cheese, kaffir lime and jalapeño

MV, Brut reserve, Charles Heidsieck

Sotad hummer med stuvad majs, svart trumpetsvamp,
rostad mandel och hummelhollandaise med dragon
*Smoked lobster with stewed corn, black trumpet mushroom,
roasted almonds and hummel hollandaise with tarragon*

2018, Charles Heidsieck

2018, Rosé, Charles Heidsieck

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Bakad Piggvar med picklad gurka, hasselnöt, kryddostsmör och caviarvelouté
Turbot with pickled cucumber, roasted hazelnut, fennel butter and caviar velouté

2014, Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck

2007, Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck

DESSERT

Comté, Brie de Meaux och Morbier med enbärshonung och varm brioche
Comté, Brie de Meaux and Morbier with juniper honey and warm brioche

1996, Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck

Kaffe och pralin
Coffee and Bonbon

Pris: 2650:- per person