

C H A M P A G N E
JACQUES SELOSSE

Restaurant Marchal

Friday 5th November 2021 at 19⁰⁰

Caviar Tasting by Jacob Rossini

White Sturgeon · Oscietra · Beluga · Almas

'Initial' · Blanc de Blancs Brut · Grand Cru Avize & Cramant & Oger

Hors d'oeuvres & Menu by Jakob de Neergaard

Gillardeau Oysters with horseradish & White Sturgeon caviar

Skagen Shrimps with sauce Cocktail

Jamon Iberico de Bellota on brioche toast with Karl Johan and Gruyère

Gougères with truffels and Comté

Guillaume Selsosse 'Largillier' · Blanc de Noirs Extra-Brut · Ville-sur-Arce

"Caviar en Surprise" with Lobster, Jerusalem artichoke & panna cotta

'Le Bout du Clos' · Blanc de Noirs Extra-Brut · Grand Cru Ambonnay

Sole with leeks, pearl onions, Baerii Caviar & 'Version Originale' beurre blanc

'Version Originale' · Blanc de Blancs Extra-Brut · Grand Cru Avize & Cramant & Oger

Lobster with Black Label caviar & bisque

Millésime 2008 · L'Ensemble des Grands Crus

Guineafowl Label Rouge with Oscietra Selection caviar & sauce aromatic

'Substance' {1986 > 2013} Blanc de Blancs Extra-Brut · Grand Cru Avize

Apple tart with Vanilla ice cream & crystalized white chocolate

'Exquise' · Blanc de Blancs Sèc



Restaurant Marchal · Hotel d'Angleterre · Kongens Nytorv 34 · 1050 København K

www.dangleterre.com