



HAVFRUEN

**Champagne Dinner
with
Jean-Sébastien Fleury & Benoît Marguet**

Friday 28th October · 19:00

Cod with green tomatoes and pickled elderflower

MARGUET

2010 Blanc de Blancs Brut Nature · Grand Cru Le Mesnil

Celeriac carpaccio with oyster marinade

MARGUET

2010 Ambonnay Brut Nature · Grand Cru Ambonnay · Biodynamique

Endive with scallop and lobster broth

MARGUET

SHAMAN 13 Rosé Extra Brut · Grand Cru · Biodynamique

FLEURY

1999 Fleur de l'Europe Rosé Brut · Biodynamique

Lamb with Tuscan kale and black olives

FLEURY

2006 Cépages Blancs Extra Brut · Biodynamique

Danish apples with ice cream, honey, time and black pepper

FLEURY

2000 Blanc de Blancs Doux · Biodynamique

Price : 960,- kr. p.p.

[BOOKING](#)