

Domaine Cazes & Olivier Bajard



Kronprinsessegade 13 · 1306 København K

Lørdag den 6. oktober 2007 kl. 18

Dégustation

2000 EGO · Côtes du Roussillon Villages · Domaine Cazes

2000 ALTER · Côtes du Roussillon Villages · Domaine Cazes

2000 TRILOGY · Côtes du Roussillon Villages · Domaine Cazes

MENU

Apéritif

Crème · Karameliserede tørrede frugter · Granité

Crème au touron Catalan · Fruits secs caramélisés à la Fleur de Sel de Guérande · Granité de Muscat

2003 Muscat de Rivesaltes · Domaine Cazes

Amuse bouche

Kammusling med græskar

Coquille Saint Jacques et cucurbita

2006 Canon du Maréchal · Muscat & Viognier · Côtes Catalanes · Domaine Cazes

Jomfruhummer med hasselnødder, brombær og rødbede

Langoustine et noix, mûres, betterave rouge

1999 Libre Expression · Macabeu · Domaine Cazes

Stegt kalvebrissel med kvæde, brøndkarse og jordskok

Ris de veau et coing, cresson, topinambour

2000 CREDO · Cabernet Sauvignon & Merlot · Domaine Cazes

Råvildt stegt i brød, cremet perlerug, syltede løg og vilde svampe

Chevreuril en croûte, crème de seigle perlé, confit d'oignon, ceps

2001 TRILOGY · Mourvèdre & Syrah & Grenache · Domaine Cazes

Vanille & Valmue · Chokolademousse · Hindbærcoulis · Grénat-syltede kirsebær · Chokoladekiks · Chokoladekage

Crème vanille et coquelicot · Mousse au chocolat Grand Cru du Venezuela · Coulis de framboises · Cerises confites au Grénat

Bisquit fondant au chocolat Grand Cru du Venezuela · Pâte sablée au chocolat

2003 Rivesaltes «Grénat» Domaine Cazes

Bonbon chocolat praliné noisette du Piémont et son croustillant feuilletine

1995 Rivesaltes «Ambré» Domaine Cazes

Bonbon chocolat ganache Grand Cru du Venezuela et grué de cacao

1988 Rivesaltes «Tuilé» Domaine Cazes

Kaffe

Menu & Vine: 1.350,- kr. p.p.