

## **Finere Fransk madlavning – over bål.**

### **Menu:**

#### **Starters:**

Gratineret paneret svampe på sprød toast.

Hertil: A. Laurance Brut.

#### **Forret:**

Sprøde mini-fiskefrikadeller på bund af lynstegte bladbeder. Garneret med Jomfruhummer, stænger af glaskål og lime-hollandaise-sauce.

Hertil: Woodbrigde Rosé

#### **Hovedret:**

Skiver af fasanbryst akompagneret af skiver af fasanpate. Serveres med smørstegte rodfrugtstænger, kartoffel, æblekompot, katanje creme og sauce.

Hertil: Talus Collection Shiraz, 2005

#### **Dessert:**

Flamberet brændte figner I thecreme.

Hertil: Grahams fine Ruby Port