

Gastronomisch degustatie diner



Château du MYLORD
rue St-Mortier, 35 | 7890 – Ellezelles

vrijdag 16 & (23) juni 2023

aperitief vanaf 19:00 – diner om 20:00

wijnen

FRANKRIJK – CHAMPAGNE

*Laurent-Perrier
Brut La Cuvée*

~~~~~

*FRANKRIJK – BORDEAUX*

*Graves – Château Gravelle-Lacoste  
Fleurs de Gravelle 2020*

~~~~~

SPANJE – GALICIË

*Bierzo – Finca Losada
Altos de Losada – Godello 2021*

~~~~~

*SPANJE – PENEDES*

*Priorat – Mas Alta  
Artigas 2020*

# menu

*Hapjes & Zakouski*

-o-O-o-

*Gebakken “Carabinero” en tartaar van zalm in “Gravlax”,  
gel van komkommer, kokkels en groene asperge,  
de kop “Thermidor” en polenta*

-o-O-o-

*Gepocheerde zeetong onder een korst van pijnboompitten,  
witte Mechelse asperges, morilles,  
emulsie met Noilly en olie van daslook*

-o-O-o-

*Gegrilde eend, paarse puntasperges en tuinbonen,  
gevulde morille, mini-maïs en stevige jus met morilles*

-o-O-o-

*Verrine met aardbeien, roomijs van framboos-cuberdon,  
compote van rood fruit*

-o-O-o-

*Versnaperingen & Mokka*