

## *Menu - zaterdag 27 november*

### *Cuvée réservée – Cave Collonge (methode champagne)*

Oester met van schuim-tomaat, rode peper en basilicum

### *Beaujolais Rose – Cave Collonge*

Ceviche van coquille met zuren van radijs en oesterblad

### *Beaujolais Villages Très Beaujolais – Cave Collonge & VinBeau*

Gebrande Noorse zalm met crème van peen en mierikswortel  
en wasabi-mayonaise

### *Beaujolais Lantignié – Domaine de la Roche*

Gebraden parelhoen met gevogelte-jus en couscous van bloemkool  
en zoete aardappel crème.

### *Regnie – Domaine de la Roche*

Runderhaas met mousseline van aardappel porta-bella en  
gepofte gele biet

### *Morgon – Cave Collonge*

Stukje rund van de konro-grill met aardappel pastinaak en bearnaisesaus

### *Terres de Collonge – Cave Collonge*

Gestooft zwijnswang met zalf van knolselderie en gebakken witte kool.  
In eigen jus.