



DE GRENDEL

WINES

MENU DEGUSTATION DE GRENDEL

Amuse Bouches / Appetizers

Wine Pairing : De Grendel MCC BRUT, 2021

Entrée 1/ Starter 1

Médailles de camarons, gelée de mangue combawa, basilic croustillant
Camarons médaillons, combawa & mango jelly, crispy basilic

Wine Pairing : De Grendel Chardonnay, 2022

Entrée 2/Starter 2

Cromesquis de lapin, foie gras poêlé, crème de carottes & giraumon au cumin
Rabbit cromesquis, seared foie gras, pumpkin & carrot cream flavoured with cumin

Wine pairing : De Grendel Pinot Noir, 2020

Plat/ Main Course

Tajine de cerf, semoule gourmande aux petits légumes, jus corsé
Deer tajine and its gourmet couscous with vegs brunoise, coarsed sauce

Wine Pairing : De Grendel Rubaiyat, 2016

Dessert

Croustillant crème d'amande & pommes caramélisées
Caramelised candied apples & almond cream crispy delicatessen

Wine Pairing : Three Spades Cider

Le
CONNOISSEUR
BY OXENHAM


sauterelle
restaurant . bistro