

# Becks Osebro

## NYTTÅRSMENY

### Aperitiff

*Vin: Taittinger Brut Reserve, Champagne*

### Første rett

Gratinert kamskjell fra Hitra med confitéerte grønnsaker i hvitvin og safran, servert med eple- og agurksalat, rucola og yuzu.

*Vin: Chablis La Sereine, La Chablisienne*

### Andre rett

Bouillabaisse i carta fata-papir, fylt med bouillabaissebuljong, blåskjell, steinbit, reker og rotgrønnsaker.

*Vin: Chateau Minuty Prestige Rosé, Provence*

### Hovedrett

Dry-aged indrefilet med assorterte små grønnsaker, søt og salt madeira-glaze, samt kremostfylt amandinepotet.

*Vin: Côtes du Rhône, Château du Trignon*

### Dessert

Praline fondant servert med frisk limekrem og jordbær-rose sorbet.

*Vin: Muscat Beaume de Venise, Domaine Trignon*

**Menypris med drikke 1745**

TIRSDAG | 31 | DESEMBER

BOOKING: [BECKSBASSERIE.NO](https://becksbrasserie.no)

