



## Referat fra Fagn Spesial Onsdag 12. oktober 2022

Maitre Restaurateur Steffen Kolstad og hans team inviterte til "Fagn Spesial". Vi fikk servert FAGN sin egen fulle meny, med tilhørende drikke.

Vi ble ønsket varmt velkommen av Bailli Régional, Roar Hildonen. Alle vi 30 som til slutt endte med deltagelse fant oss til rette i en lun atmosfære i restauranten.

Menyen var som følger:

|                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fagn Brødservering</b><br>Spekemat fra Røros       | <b>Charlier et fils Coup de Foudre 2014</b><br>Champagne Valle de la Marne, Frankrike |
| <b>Kaviar</b><br>Rødbeter                             | <b>Forjas del Salnés Albarino 2021</b><br>Rias Baixas, Spania                         |
| <b>Andelever Fagn 2017</b><br>Riesling-gelé           | <b>Domaine du Closel Savennières la Jalouise 2018</b><br>Savennières, Frankrike       |
| <b>Trøndelag "Nigiri"</b><br>Matjesild                | <b>Chateau Sainte Anne Bandol 2016</b><br>Bandol, Frankrike                           |
| <b>Refleksjoner av Nord-Norge</b><br>Ørretrogn        | <b>Pelassa Sot Rosato 2020</b><br>Piemonte, Italia                                    |
| <b>Hyllest til Kamskjell</b><br>Gresskar              | <b>Jean Baptiste Soillard Syrah 2018</b><br>Rhône, Frankrike                          |
| <b>Piggvar</b><br>Sopp                                | <b>Lehnert Veit Goldtröpfchen Riesling Spätlese 2020</b><br>Mosel, Tyskland           |
| <b>Potet som prøver å være Pasta</b><br>Trøffelsalami | <b>Skott Gård Isplomme 2019</b><br>Skottselv, Norge                                   |
| <b>Lam</b><br>Kål                                     |                                                                                       |
| <b>Nidelven Blå</b><br>Tyttebær                       |                                                                                       |
| <b>Trøffel</b><br>Tindved & Sjokolade                 |                                                                                       |
| <b>Mjødurt</b><br>Havre & Karamell                    |                                                                                       |
| <b>Canelé</b><br>Trøffel                              |                                                                                       |
| <b>Søtt</b><br>Sjokolade & Solbær                     |                                                                                       |

Mat og vin ble presentert underveis, som nok var en fordel med så mange retter i løpet av kvelden.

Jeg skal på ingen måte forsøke å reflektere over hver rett her. Slik valgte også kveldens menyomtaler,

Échanson Honoraire, Christian Wiig, å velge deler av menyen i sin menyomtale.

For å gjengi noe av kveldens opplevelser lar vi denne gang bildene tale for kveldens opplevelser.



Kvelden bød på smaker i alle skalaer. FAGN leverte til det fulle i alle grener. Den sorte og hvite brigade ble hyllet med velfortjent applaus.



[Chaine.no](https://www.chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.