



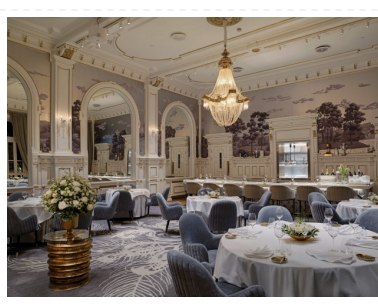
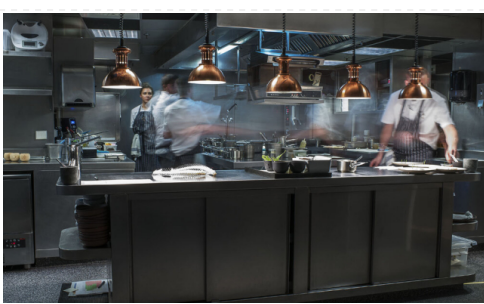
Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE TRØNDELAG

## INVITASJON

### FAGN og SPEILSALEN SPESIAL ONSDAG 15. MARS 2023

FAGN og SPEILSALEN inviterer til en SPESIALAFTEN 15. mars kl 1900. Begge våre Michelin-stjerne-restauranter byr på sin egen meny med tilpasset drikke, og garanterer en festaften spesielt for Chaîne des Rôtisseurs medlemmer!



**I SPEILSALEN er det Executive Chef Christopher Davidsen, Chef Rôtisseur Håkon Solbakk og Sommelier Nikolai Haram Svorte som inviterer, og de frister med disse herlighetene:**

**DEN SPEDE BEGYNNELSE:**

egg - osietra - crème fraîche  
brød - råreke - gjær  
kongekrabbe - fenikkel - sitronverben  
romesco - kamskjell - macadamia  
bøkling - plomme - rose

**HISTORISKE HERLIGHETER FRA HANASAND**

tomat - alpeost - ramsløk

**EN PILGRIMSFERD FRA FRØYA**

kamskjell - tindved - selleri

**EN NORSK FLØRT MED ASIA**

kveite - solbær - norsk curry

**VINTERTRADISJON**

fjellrøye - vin jaune - agurk

**FLØTERAND**

jordskokk - moreller - brunet smør

**PÅ BESØK HOS BESTEMOR**

bringebær - jasmin - vanilje  
solbær - lakris - honning  
sjokolade - fløte - hasselnøtt

**HER ER VINENE VI FÅR SERVET:**

NV Théty's.18 Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs, Guiborat, Champagne, Frankrike  
2020 Sesanta e Nove Arrobas Albarinho, Bodegas Albamar, Rías Baixas, Spania  
2020 Tibouren Rosé Cuvée Caroline, Clos Cibonne, Provence, Frankrike  
2018 Fidès, Eric Morgat, Loire, Frankrike  
2020 Mencia, Phelan Farm, California, USA  
2008 Le Mont Moelleux Première Trie, Domaine Huet, Loire, Frankrike

\*\*\*\*\*

**På FAGN er det Maitre Restaurateur Steffen Kolstad og Kjøkkensjef Ådne Helgetun som inviterer, og her kan vi glede oss til følgende meny:**

Kaviar  
Rødbete

Terte  
Klippfisk

Andelever Fagn 2017  
Riesling-gelé

Trøndelag "Nigiri"  
Matjesild

Refleksjoner av Nord-Norge  
Ørretrogn

Fagn Brødservering 2020  
Spekemat

Kamskjell  
Bisque

Skrei  
Gulbete

Agurk Fagn 2017  
Østers

Potet som prøver å være Pasta  
Fermentert Purreløk

Reinsdyr  
Svartrot

Nidelven Blå  
Tyttebær

Trøffel  
Tindved og Sjokolade

Mjødurt  
Havre og Karamell

Canelé  
Granskudd

Søtt  
Hvit Sjokolade, Mint og Solbær

**DRIKKE TIL MENYEN BLIR PRESENTERT UNDERVEIS**

Andre gjester enn partner kan dessverre ikke meldes på disse arrangementene, da vi må prioritere våre medlemmer.

Det er begrenset antall plasser på begge stedene, og hvis det er fullt kan du stå på venteliste i tilfelle avbestillinger. Ta da kontakt med Hege på hege@chaîne.no.

Avbestilling må gjøres senest to dager før for å unngå å må betale.

Antrekk: Dress med kjede.

**Påmelding gjør du HER:**

[Registrer](#)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.