

**Meny ved Fransk Aften, [Teaterkjeller'n](#)  
6. juni 2008**

**Varene er levert av:**

- [Vinhuset NoFra](#)
- [Birkelundens Lille Franske Ostebutikken](#) (oster)
- [Sarrazac](#) (spekepølse, paté og confit)

Hvitvin:

- Domaine de Joy 2007 - Côtes de Gascogne #[1542301](#) (basis): kr 84,50
- Carruchon (pasteurisert sauemelk ost) (Lille Franske Ostebutikk)
- [Saucisson de Canard](#) (spekepølse av andekjøtt) fra produsent Pierre Oteiza (Sarrazac)
  
- Sancerre Domaine de la Moussière 2007 #[4327501](#) (basis): kr 189,90
- Valencay (upasteurisert geitmelk) (Lille Franske Ostebutikk)
- [Jésus du Pays Basque](#) (spekepølse av svinekjøtt) fra produsent Pierre Oteiza (Sarrazac)

Rødvin :

- Les persanes de Montesquieu #[3387701](#) (bestilling): kr 145,-
- Picodon (upasteurisert geitmelk) (Lille Franske Ostebutikk)
- [Rillettes Provençal](#) (andepaté) fra produsent Conserves de Puy-Lambert (Sarrazac)
  
- Vinci Barbera d'Alba #[4329501](#) (bestilling): kr 135,50
- Brie de Meaux (upasteurisert kumelk) (Lille Franske Ostebutikk)
- [Cou Farci](#) (fylt andenakke med svinepaté og foie gras) fra produsent L'Ambassade du Terroir (Sarrazac)
  
- La réserve de Nicolas - Bordeaux Supérieur 2005 #[4263401](#) (basis): kr 99,90
- Laguiole (Lille Franske Ostebutikk)
- [Confit de Canard](#) (konserverte and) fra produsent L'Ambassade du Terroir (Sarrazac)
  
- Château Panet Saint Emilion Grand Cru 2004 #[1433001](#) (basis): kr 169,90
- Camembert (upasteurisert kumelk) (Lille Franske Ostebutikk)
- [Confit d'Oie](#) (konserverte gås) fra produsent Conserves de Puy-Lambert (Sarrazac)

Dessertvin :

- Château Haut-Claverie - Sauternes 2003 #[1494202](#) (Basis): kr 119,90 (halv flaske)
- Fourme d'Ambert\* (upasteurisert kumelk) (Lille Franske Ostebutikk)
- [Bloc Foie Gras de Canard](#) (andelever) fra produsent L'Ambassade du Terroir (Sarrazac)