



REFERAT

Dîner Amical på Fagn Onsdag 16. og torsdag 17. september 2020

Det har vært høyt aktivitetsnivå og fulle hus på alle arrangementene i regi av Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag denne høsten.

Det er tydelig at tiden vi er inne i, gjør at vi alle ønsker å møte likesinnede og oppleve noe sammen som fører til at hverdagens bekymringer får en pause.

Det var helt fullt begge dager, og siden Fagn ikke har plass for så mange gjester av gangen, var det kun 50 heldige gjester som fikk oppleve den magien som ble skapt på tallerkenen og i glasset de to kveldene.

Vi fikk en veldig flott og smakfull mottagelse da vi ankom Fagn, med en elegant og tørr Champagne; Pierre Peter Blanc de Blancs Grand Cru fra Magnumflaske, servert av den alltid sprudlende og imøtekomende restaurantsjef Ida Stoltz.



Maître Rôtisseur Jonas Andre Nåvik og Kjøkkensjef Aleksander Aurstad Olsen var selvsagt til stede og tok oss varmt imot. Vi visste umiddelbart at vi var i de beste hender og dette kom til å bli et «stjernemåltid».

Det var bare å gå til bords, lene seg tilbake og nyte de 10 små og store rettene vi fikk servert, sammen med supre viner som matchet maten perfekt.

Menyen var som følger:

SIKROGN hvit sjokolade
HØVDING SVERRE trøffel
ANDELEVER Fagn 2017

BRØD fermentert smør
Pierre Peter Blanc de Blancs Grand Cru MGM

FERMENTERT ASPARGES taskekrabbe
Tegenseerhof Dürnstern Grüner Veltliner Fiederspiel 2018

ISHAVSRØYE blåskjell & blomkål
Stolpmann Vineyards Rousanne 2016

POTET som prøver å være pasta
Massican Annia 2016

AGURK Fagn 2017
Hyllest til ANDEN
Rings Späburgunder 2017

MJØDURT havre & karamell
Skott Gård Isplomme 2017

SØTT
Kaffe fra Storm Kaffebrenneri



Menyomtaler var Kari Mogstad den 16. og Roar Hildonen den 17. september.



Kokker og servitører fikk en overstrømmende applaus og varm og hjertelig takk fra alle som var så heldig å få delta disse to kveldene.

Fagn beviste til det fulle hvorfor de fortjener minst 1 stjerne i Gude Michelin.

Vennlig hilsen
Roar Hildonen

Chaîne.no