



Referat fra lunsj på Værtshuset Bærums Verk Søndag 19. februar 2019



Baillage d'Oslo startet Chaîne-året 2019 med Dejeuner Amical, en søndagslunsj på Værtshuset Bærums Verk på selve torsdagen.

Vertskapet, Ulla Laycock og Maître Rôtisseur Bob Laycock gledet seg til å få nytt besøk av Chaîne des Rôtisseurs og møtte oss hyggelig ved ankomst i låven. De driver Norges eldste spisested på historisk grunn i Bærum som er et stolt medlem av De Historiske Hoteller og Spisesteder. Værtshuset er et klassisk og tidløst sted med en unik atmosfære hvor vi fikk et godt måltid med norsk mat og drikke med innflytelse fra Frankrike.

Aperitiffen, Cremant de Bourgogne Paul Delane Blanc de noir ble servert i den hyggelige baren, før vi gikk til bords i låven som var flott oppdekket.

Vi fikk servert en deilig 3 retters vintermeny som startet med Kremet kongekrabbesuppe med konjakk som ble matchet med Calle Fegth Mittelheimer Edelmann Spätlese Trocken 2015 magnum som viste deg å være et utmerket følge. Hovedretten var Rosastekt reinsdyrfilet med fløtesaus, som ble servert med glaserte gulerøtter og mandelpotetpuré, tyttebær og sopp. Chateau Campuget også servert fra magnum flasker og falt svært godt i smak til hovedretten. Måltiden ble avsluttet med Skogsbærostekake med rubysjokolade, som ble servert med skogsbærsorbet, og kaffe fra Etiopia.

Den hyggelige søndagslunsjen ble avsluttet med verdig takk for maten tale fra Echanson Honoraire Svein Erik Nagvik som takket den sorte og hvite brigade inkludert vertskapet for lunsjen.

Vi takker for en svært hyggelig og god søndagslunsj på Værtshuset Bærums Verk – dette må vi gjøre igjen!

Med vennlig hilsen
Styret i Bailliage d'Oslo
Rolf, Idunn, Asbjørn, Geir og Helle







Vive la Chaîne!