

AFTEN

## VELKOMST

## CHAMPAGNE

Champagne Brut, Philippe de Nantheuil  
Et glas • 139 kr.

## GIN &amp; TONIC

Tanqueray og Fever Tree Indian Tonic  
119 kr.

## CREMANT

Crémant de bourgogne brut – Léonce Bocquet  
Et glas • 89 kr.

GRØNNE OLIVEN • 49 kr. SALTMANDLER • 49 kr. CHIPS • 49 kr.

## FORRETTER

## ØSTERS NATURAL

Gillardeau østers serveret med grillet citron, sherry-vinaigrette og tomatiseret tabasco. Pr. stk..... 44 kr.

## CAVIAR

30 gram White Sturgeon Caviar serveret med blinis, creme fraiche og hakket rødløg..... 399 kr.

## HUMMERBISQUE

Hummerbisque med jomfruhummer, brunoise af rodfrugter, dildolie og saltede mandler ..... 179 kr.

## CARPACCIO AF SVÆRDFISK

Tynne skiver af sværdfisk serveret med tomattatar rørt med mandelolie og sherryeddk, hertil rucola og pinjekerner ..... 189 kr.

## RAVIOLI

Ravioli fyldt med svampe, trøffel og mascarpone serveret med svampebisque, brunoise af rodfrugter, grøn trøffelolie og friskrevet trøffel..... 229 kr.

## ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

Snegle i eget hus gratineret i hvidløgs-kryddersmør med croutoner og salvie ... 149 kr.

## TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrine af foie gras serveret med figenkompot, blåbærkoulis og ristet brioche • 199 kr.

## RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg og tomat, serveret med estragonmayonnaise, kartoffelchips og krydderurter ..... 159 kr.

## AFTENMENU

## FORRET

Hummerbisque med jomfruhummer, brunoise af rodfrugter, dildolie og saltede mandler

Menupris  
529 kr.

## HOVEDRET (vælg imellem Torsk eller Bøf)

**Torsk:** Smørstegt torsk serveret med brunoise af æbler og pastinak, hertil hjertemuslingefumé og stegt flowersprouts

**Peberbøf:** Medaljon af kalvemørbrad serveret med pebersauce, pastinakpuré, stegte kejserhatte, og pommes anna

## DESSERT

Fransk orangetærte - Mørdejsbund fyldt med orange-curd dækket med blodappelsingele og serveret med hasselnøddenougatine og sorbet af mørk chokolade



## HOVEDRETTER

## MOULES FRITES

Muslinger dampet med urter, serveret i cremet muslingsauce og toppet med friske krydderurter. Serveres med pommes frites og safran-aioli..... 239 kr.

## TORSK

Smørstegt torsk serveret med brunoise af æbler og pastinak, hertil hjertemuslingefumé og stegt flowersprouts..... 319 kr.

## BRAISERET GRIS

Urtebraiseret frilandsgris med Hoisin-glaseret rød spidskål, pommes puré og puffede svær samt kraftig braisersky ..... 299 kr.

## PEBERBØF AF KALVEMØRBRAD

Medaljon af kalvemørbrad serveret med pebersauce, pastinakpuré, stegte kejserhatte, og pommes anna • 349 kr.

## RAVIOLI

Ravioli fyldt med svampe, trøffel og mascarpone serveret med svampebisque, brunoise af rodfrugter, grøn trøffelolie og friskrevet trøffel..... 299 kr.

## STEAK FRITES

Ribeye steak serveret med confiterede tomater og syltede rødløg. Hertil lille salat, pommes frites og bearnaisesauce ..... 389 kr.

## SALADE CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost serveret på brødcroutoner, hertil salat vendt med butter beans, sorte nicoise oliven, honningsyldede nødder med rosmarin og citrus, confiterede tomater og dijon-vinaigrette ..... 239 kr.

## RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg og tomat, serveret med estragonmayonnaise, kartoffelchips og krydderurter. Hertil pommes frites og sennepsmayonnaise ..... 249 kr.

## SIDEORDERS &amp; TILKØB

Kun som tilkøb til hovedretter

## SALAT

Blandet salat med honning- og dijon vinaigrette • 49 kr.

## POMMES FRITES

Pommes frites med bearnaisesauce, sennepsmayonnaise eller ketchup • 69 kr.

## TILKØB af stegt foie gras • 89 kr.

TILKØB af 10 gram White Sturgeon Caviar • 149 kr.

## OST OG DESSERT

**OSTE** 3 europæiske oste med behørig garniture ..... 139 kr.

**CRÈME BRÛLEE** Klassisk crème brûlée serveret med friske bær ..... 119 kr.

**CREPE SUZETTE** Pandekager serveret i orangesauce med mandler og flamberet i Grand Marnier. Hertil vaniljeis..... 149 kr.

**FRANSK ORANGETÆRTE** Mørdejsbund fyldt med orange-curd

dækket med blodappelsingele og serveret med hasselnøddenougatine og sorbet af mørk chokolade ..... 129 kr.

**CAFÉ GOURMAND** 3 små, søde sager og valgfri kaffe ..... 109 kr.