AFTEN

VELKOMST

CHAMPAGNE
Philippe Prié, Brut Tradition
Et glas • ***169 kr.***

GIN & TONIC
Tanqueray og Fever Tree Indian Tonic
119 kr.

CREMANT
Crémant de Bourgogne Brut, Léonce Bocquet
Et glas • ***89 kr.***

DAGENS TRE UDVALGTE APPETIZERS • ***139 kr.***

FORRETTER

ØSTERS NATURAL
Gillardeau østers serveret med citron, sherry-vinaigrette, dildolie og tomatiseret tabasco. Pr. stk. ..... ***44 kr.***

CAVIAR
30 gram Baerii 5 Stars Caviar serveret med blinis, creme fraiche og hakket rødløg ..... ***399 kr.***

KAMMUSLING
Stegt kammusling toppet med Baerii 5 Stars Caviar serveret i muslingefumé med purløgsolie ..... ***229 kr.***

MOULES MARINIÈRES
Blåmuslinger dampet med urter, serveret i cremet muslingesauce og toppet med friske krydderurter ..... ***149 kr.***

TERRINE AF FOIE GRAS
Klassisk fransk terrine af foie gras tilsmagt med cognac. Hertil kvædepuré og ristede hasselnødder samt ristet brioche ..... ***219 kr.***

FRANSK LØGSUPPE
Klassisk løgsuppe serveret med gratineret ostebrød med Gruyère
149 kr.

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE
Snegle i eget hus gratineret i hvidløgskryddersmør ..... ***149 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

Menupris 549 kr.

FORRET
Klassisk løgsuppe serveret med gratineret ostebrød med Gruyère

HOVEDRET *(vælg mellem fisk og kød)*
Fisk: *Smørstegt torsk serveret med skorzonerødder, pommes puré og muslingesauce med ørredrogn*
Kød: *Stegt bryst og confiteret lår af poussin serveret i sauce med estragon, tomat og brunoise af rodfrugter, champignon og kartofler*

DESSERT
Fransk citrontærte med brændt marengs

HOVEDRETTER

BOUILLABAISSE
Fransk fiskesuppe med fisk og muslinger tilsmagt med pastis og safran og serveret med rouille og ristet baguette ..... ***239 kr.***

TORSK
Smørstegt torsk serveret med skorzonerødder, pommes puré og muslingesauce med ørredrogn ..... ***339 kr.***

POUSSIN CHASSEUR
Stegt bryst og confiteret lår af poussin serveret i sauce med estragon, tomat og brunoise af rodfrugter, champignon og kartofler • ***339 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.***

STEAK FRITES
Ribeye steak serveret med langtidsbagt tomat lille salat, pommes frites og bearnaisesauce ..... ***389 kr.***

OKSEMØRBRAD
Tournedos af oksemørbrad toppet med stegt foie gras, serveret med pommes rösti, spinatpuré og trøffel-madeirasauce med rodfrugter i brunoise ..... ***429 kr.***

SIDEORDERS & 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.***

OST OG DESSERT

OSTE *3 eller 5 europæiske oste med behørig garniture* ..... ***139 kr. / 189 kr.***

TARTE AU CITRON *Fransk citrontærte med brændt marengs* ..... ***119 kr.***

CRÈME BRÛLEE *Klassisk crème brûlee serveret med marinerede bær* ..... ***119 kr.***

PROFITEROLES *Profiteroles serveret med vaniljeis og lun chokoladesauce* .. ***119 kr.***

CREPE SUZETTE *Pandekager serveret i appelsinsauce med mandler og flamberet i cointreau. Hertil vaniljeis* ..... ***149 kr.***

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

Kortgebyr – på visse kort

Aftenmenu serveres fra 17.00

Allergener – spørg venligst tjeneren