

AFTEN

VELKOMST

CHAMPAGNE

Thierry Fournier Reserve Extra Brut
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 rødøg. 399 kr.

HVIDE ASPARGES

Smørdampede hvide asparges med sauce mousseline og friske urter. 179 kr.
+ 60 gr. håndpillede fordrejer, samlet pris. 329 kr.

CREME NINON MED KULLER

Ærtesuppe skummet med champagne serveret med pocheret kuller og friteret porre samt arteskud. 159 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

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

TUNTATAR

Tatar af tun og frisk glaskål vendt med sesam- og limevinaigrette, serveret med estragonmayonnaise og radisefennikelcrudité
169 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.

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER

Helleflynder serveret med blancheret spinat og sauté på ærter og hvide bønner samt sauce blanquette med ramsløg. 339 kr.

ØRRED

Pandestegt ørred med grønne og hvide asparges serveret med små kartofler vendt i persille, brøndkarse og beurre blanc med ørredrogn. 299 kr.

POUSSIN

Stegt bryst og confiteret lår af poussin serveret med forårsløg, broccolini, crudité, små kartofler vendt i persille og morkelsauce
299 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 grillede, nye løg, lille salat, pommes frites og bearnaisesauce. 389 kr.

LAMMECULOTTE

Rosastegt lammeculotte med gremolata serveret med ratatouille, små kartofler og lammejus med krydderurter. 299 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.

CLAFOUTIS MED RABARBER Lun kage med rabarber serveret med brændt hvid chokolade og yoghurtis. 119 kr.

TARTE AU CITRON Fransk citronterte med brændt marengs. 119 kr.

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

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

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

