

VELKOMST

CHAMPAGNE

Thierry Fournier Reserve Extra Brut
Et glas • 169 kr.

GIN & TONIC

Tanqueray og Thomas Henry Indian Tonic
119 kr.

CREMANT

Crémant de Bourgogne Brut, Léonce Bocquet
Et glas • 99 kr.

APPETIZERS

BLINIS med ørredrogn, creme fraiche og rødøg..... 99 kr.

TATAR af hvid fisk med purøg og citrusconfit serveret i krustade 99 kr.

CROSTINI med smør og cantabriske Yurrita-ansjoser..... 99 kr.

GILLARDEAU ØSTERS serveret med citron og sauce
mignonette pr stk. 44 kr.

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

FORRETTER

KOLD ÆRTESUPPE MED MYNTE

Iskold suppe på grønne ærter og frisk mynte..... 159 kr.

SALADE NIÇOISE

Tun confiteret i olivenolie serveret med spæde salater, krydderurter, kartofler,
forårsløg, tomater, æg, grønne bønner, ansjoser og niçoise oliven..... 169 kr.

MELON- OG JORDBÆRSALAT

Let krydret salat af melon og jordbær med mynte, koriander og nye løg ... 169 kr.

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

Snegle i eget hus gratineret i hvidløgskryddersmør..... 149 kr.

CARPACCIO AF KAMMUSLINGER

Tynde skiver kammuslinger med citrusdressing, ingefær og frisk chili,
toppet med mynte og radisespirer..... 199 kr.

RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme,
kapers, cornichoner, skalotteløg, syltede bøgehatte og puffet kartoffel..... 179 kr.

TERRIN AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrin af foie gras tilsmagt med cognac.
Hertil kompot af solbær og skalotteløg samt ristet brioche 229 kr.

AFTENMENU

FORRET Iskold suppe på grønne ærter og frisk mynte

HOVEDRET (vælg fisk eller fugl)

Fisk: Pandestegt filet af helleflynder serveret med ratatouille med kørvel og tapenade

Fugl: Pandestegt vagtelbryst med gastrique-sauce, trompetsvampe, abrikos, majs, rosmarin og forårsløg

DESSERT Vacherin glacé, en klassisk fransk isdessert med sprød marengs, friske jordbær, hindbærcoulis og frisk yoghurtis

Menupris
629 kr.

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER

Pandestegt filet af helleflynder serveret med ratatouille med kørvel
og tapenade349 kr.

STRANDKRABBE TORTIGLIONI

Pasta med strandkrabbejus, San Marzano-tomater, courgette,
appelsinskal og estragon289 kr.

VAGTEL

Pandestegt vagtelbryst med gastrique-sauce, trompetsvampe, abrikos,
majs, rosmarin og forårsløg339 kr.

RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme,
kapers, cornichoner, skalotteløg, syltede bøgehatte og puffet kartoffel.
Hertil pommes frites og sennepsmayonnaise.....269 kr.

STEAK FRITES

Ribeye steak serveret med confiterede skalotteløg, pommes frites,
bearnaisesauce og en lille salat.....399 kr.

SIDEORDERS

Kun som tilkøb til hovedretter

SALAT

Blandet salat med dijonvinaigrette • 59 kr.

POMMES FRITES

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

OST OG DESSERT

OSTE 3 eller 5 europæiske oste med behørig garniture139 kr. / 189 kr.

AFFOGATO Vaniljeis overhældt med espresso..... 99 kr.

CRÈME BRÛLEE Klassisk crème brûlée med bourbonvanilje..... 119 kr.

CHOKOLADEKAGE Kage af chokoladefondant og sprød praliné
serveret med moka crème anglais 129 kr.

VACHERIN GLACÉ Klassisk fransk isdessert med sprød marengs,
friske jordbær, hindbærcoulis og frisk yoghurtis 139 kr.

CAFÉ GOURMAND 3 petit fours og valgfri kaffe 129 kr.