



Entrées

Tourteau, concombre, citron & mayonnaise

Taskekrabbe, agurk, mayo & citron

Brown crab, cucumber, mayo & lemon **100,-**

Salade de tomate, graines de fenouil, fèves et fromage de chèvre frais

Salat på tomat, fennikelfrø, hestebønner & frisk gedeost

Tomato salad, fennel seeds, fava beans & fresh goat cheese (**veg**) **75,-**

Charcuterie 100,-

Plats Principaux

Moules marinières 150,- Moules Frites 200,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og persille

150 (+ frites 50,-) Moules Mondays - Moules frites 125,-

Steak frites – Entrecôte avec frites, mayonnaise et salade verte

Steak Frites – Rib-eye steak med pommes frites, mayo, grøn salat & sauce

Rib-eye steak with fries, mayo, green salad & sauce **250,-**

Artichaut fourré aux olives, cresson, croutons & citron

Artiskok farseret med oliven, brøndkarse, croutoner & citron

Olive stuffed artichokes, watercress, croutons & lemon (**Veg**) **175,-**

Dorade royale, citron vert, menthe, chili & patates douces

Guldbars med lime, mynte, chili & sød kartoffel

Gilt-head bream with lime, mint, chili & sweet potato **225,-**

Chevreuil, carottes, livèche, pommes de terre & sauce

Sommerbuk med gulerod, løvstikke, nye danske kartofler & sauce

Venison with carrot, potatoes, lovage & sauce **250,-**

Desserts et Fromage

Sélection de fromages français

Et udvalg af franske oste

A selection of french cheeses **100,-**

Bavarois de Babeurre, framboises, citron vert & fleur de sureau

Koldskåls-bavarois med hindbær, lime & hyldeblomst

Buttermilk cream mousse with raspberries, lime & elderflower **65,-**

Pastèque avec fruit de la passion & sorbet de coco

Vandmelon med passionsfrugt og kokos sorbet

Watermelon with passionfruit & coconut sorbet **65,-**

Menu degustation (tasting) (4 retter) 350,-