

# Je t'aime

## Snacks

Oliven 35,-  
Saltede mandler 35,-  
Brød og artiskok puré 50,-

## Entrées (Starters)

### Crabes royaux, fenouil & sauce à la crème et à l'aneth

*Kongekrabbe, fennikel og sauce på fløde og dild*

King Crab w. fennel and a cream and dill sauce 125,-

### Salade de betteraves, noisettes, poire, cresson & fromage de chèvre

*Rødbedesalat m. hasselnødder, brøndkarse, pære & gedeost*

Beetroot salad, hazelnuts, cress, pear & goat cheese (veg) 75,-

### Tartare de veau, ail et citron grillé

*Tatar på kalvekød rørt med hvidløg hertil grillet citron*

Veal tartare w. garlic and grilled lemon 100,-

## Plats Principaux (Mains)

### Moules marinières

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde & persille*

Blue mussels w. cream and parsley 150,-

### Bavette, chanterelles, cerises, maïs, estragon & sauce

*Oksebavette, kantareller, kirsebær, majs estragon og sauce*

Sirloin tip w. chanterelles, cherries, corn, tarragon & sauce 250,-

### Céleri-rave confit, chou de Milan, sésame et citron

*Confiteret selleri, sesam, savoykål & citron*  
Celery confit, savoy cabbage, sesame & 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 200,-

### Coq au vin

*Braiseret unghane med champignon, perleløg og bacon*

Braised chicken w. mushrooms, pearl onions & bacon 200,-

## Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries 50,-

Salat med krydderurter & vinaigrette 50,-

Salade de tomates/Tomatsalat 50,-

Patates/Kartofler/Potatoes 50,-

## Desserts et Fromage

### Sélection de fromages français

*Et udvalg af franske oste*  
A selection of french cheeses 100,-

### Gâteau Basque à la mûre

*Kage bagt med kagecrème og brombær*  
Cake with patry cream & blackberries 65,-

### Pêche melba

*Pocheret fersken m. hindbær & vanilie is*  
Poached peach w. raspberries & vanilla ice cream 65,-

### Menu degustation

*(tasting) (4 retter) 350,-*