



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, maïs, estragon & sauce

Oksebavette, kantareller, majs estragon og sauce

Sirloin tip w. chanterelles, 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,-