**Snacks**

Oliven **35,-**

Saltede mandler **35,-**

Brød og artiskok puré **50,-**

**Entrées (Starters)**

**Conquilles Saint Jaques poêle, carotte, fruit de la passion & pousses de petit pois**

*Stegt kammusling m. gulerod, passionsfrugt & ærteskud*

Seared scallop w. carrot, passionfruit & pea shoots **125,-**

**Toast aux champignons, chanterelles, pommes & cerfeuil**

*Svampetoast m. kantareller, æble & kørvel*

Mushroom toast w. chanterelles, apple & chervil **(Veg) 85,-**

**Ris de veau, artichaut violet, truffe & sauce**

*Brissel m. violetartiskok, trøffel & sauce*

Sweetbread w. violet artichoke, truffle & sauce **125,-**

****

**Plats Principaux (Mains)**

**Moules marinières**

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri & 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,-**

**Risotto au potiron, parmesan, noyaux de potiron & cresson**

*Risotto m. græskar, parmesan, ristede græskarkerner og brøndkarse*

Pumpkin risotto w. parmesan, seeds and cress **(Veg)175,-**

**Lotte, purée de topinambours, chips & estragon**

*Stegt havtaske m. jordskokkepuré, chips og estragon*

Pan seared monkfish w. jerusalem artichoke purée & tarragon **225,-**

**Poitrine de faisan, cuisses confites, betterave, chou vert croustillant & sauce**

*Sprængt fasanbryst, confiteret lår, glaserede rødbede, sprød grønkål & sauce*

Pickle brined pheasant, confited thigh, glazed beetroot, crisp kale & sauce **200,-**

**Accompagnements (Sides)**

Pommes frites/Fries **50,-**

Salat med krydderurter & vinaigrette **40,-**

Salade de tomates/Tomatsalat **50,-**

Pommes de terre/Kartofler/Potatoes **50,-**

**Desserts et Fromage**

**Sélection de fromages français**

*Et udvalg af franske oste*

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

**Tarte tatin avec crème anglaise**

*Æbletærte m. vanillesauce*

Apple pie w. vanilla custard **65,**-

**Poire belle Hélène, glace vanille & copeaux de chocolat**

*Pocheret pære m. vaniljeis & revet chokolade*

Poached pear w. vanilla ice cream & grated chocolate**65,-**

***Menu dégustation***

*Tasting menu*

*4 retter, 4 courses, 4 services*

*Ask your waiter / Demandez á votre serveur/se* ***350,-***

***Menu vin/Winemenu 200,-***

***Le lundi - Mondays - Mandage***

***Moules Frites 125,-***