

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,-

Je t'aime

Plats Principaux (Mains)

Moules marinières

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

Blue mussels w. cream and parsley 150,-

Entrecôte, oignon rouge, herbes & sauce

Rib-Eye steak, bagt rødløg, urter og sauce

Rib-Eye steak, baked red onion, herbs &
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 à votre
serveur/se 350,-*

Menu vin/Winemenu 200,-

Le lundi - Mondays - Mandage

Moules Frites 125,-