

## 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,-

**Chou-fleur, sauce hollandaise, cerfeuil**

*Blomkål m. hollandaise & kørvel*

Cauliflower w. hollandaise & chervil (Veg) 85,-

**Terinne de foie gras au jarret du porc, pruneaux et port**

*Foie gras terinne på svineskank, svesker & portvin*

Foie gras terrine w. pork shank, prunes & port 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 225,-

## 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,-

**Riz au lait avec sorbet cerise**

*Ris a la mande m. kirsebørsorbet*

Rice pudding with whipped cream, almonds, vanilla & cherry sorbet 65,-

**Gâteaux au chocolat, mandarinier et crème anglaise**

*Chokoladekage m. mandarin & vanilje sauce*

Chocolate cake w. mandarin orange & vanilla sauce 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,-***