

Snacks

Oliven/Olives 35,-
Saltede mandler / Salted almonds 35,-

Entrées (Starters)

Gaspacho de tomates jaunes, radis & coriandre
Gazpacho på gule tomater med radisser og koriander
Gazpacho – yellow tomatoes, radishes & coriander oil 85,-

Tatare de cabillaud, citron, capres & noisettes
Tatar på torsk med citronskal, kapers og ristede hasselnødder
Cod tartare, lemon zest, capers & roasted hazelnuts 125,-

Prosciutto au melon & roquette
Prosciutto med marineret melon og rucola
Prosciutto with marinated melon and rocket salad 120,-

Plats Principaux (Mains)

Moules marinières
Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri & persille
Blue mussels w. cream and parsley 150,-

Entrecôte, herbes & sauce
Rib Eye steak, urter og sauce
Rib Eye steak, herbs & sauce 250,-

Maïs aux chanterelles, cerises & estragon
Majs med kanteraller, kirsebær og estragon
Corn with chanterelles, cherry & tarragon (Veg) 175,-

Lotte au fenouille & bisque de homard
Havtaske med fennikel og hummerbisque
Monkfish with fennel and lobsterbisque 250,-

Chevreuril au céleri, truffe & sauce
Råbuk med selleri, sommertrøffel & sauce
Roe deer with celeriac, summer truffle & sauce 275,-

Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries 50,-
Salat med krydderurter & vinaigrette 40,-
Salade de tomates/tomato salad 45,-
Pommes de terre/Kartofler/Potatoes 50,-

Desserts et Fromage

Sélection de fromages
Et udvalg af oste
A selection of cheeses 100,-

Fraises à la menthe
Jordbær salat med mynte
Strawberries with mint 65,-

Sorbet citron & copeaux de chocolat
Citronsorbet med flager af chokolade
Lemon sorbet with chocolate flakes 65,-

Menu dégustation

Tasting menu
4 retter, 4 courses, 4 services
Ask your waiter / Demandez à votre serveur/se 400,-
Menu vin/Winemenu 250,-

Le lundi - Mondays – Mandage
Moules Frites 125,-

Je t'aime