

## Snacks

Oliven/Olives **40,-**  
Saltede mandler / Salted almonds **40,-**

## Entrées (Starters)

### **Chou chinois à la sauce soja, au gingembre, sésame & piment**

*Bok choy med soya, ingefær, sesam &  
chili*

Bok choy with soy sauce, ginger, sesame &  
chili **85,-**

### **Tatare de cerf au genévrier, pain danois & mayonnaise**

*Tatar på kronstyr med enebær, rugbrød &  
mayo*

Red deer tartare with juniper, danish  
ryebread & mayo **125,-**

### **Saint-Jacques mi-salées aux noisettes, citron & topinambours**

*Saltet kammusling med hasselnød, citron  
og jordkok*

Salted scallops with hasselnuts, lemon &  
jerusalem artichokes **100,-**

## 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,-**

### **Risotto à la citrouille, au safran, parmesan & cresson**

*Risotto med græskar, safran, parmesan &  
brøndkarse*

Risotto with pumpkin, safran, parmesan &  
cress

**(Veg) 175,-**

### **Lotte poêlée au beurre, ventrèche, tomates, olives & basilic**

*Smørstegt Havtaske med ventrèche,  
tomat, oliven & basilikum*

Butter fried monkfish with ventrèche,  
tomatoes, olives & Basil **250,-**

### **Coq au vin à la Je t'aime**

*Braiseret unghane med champignon,  
perleløg, bacon & sauce.*

Braised chicken with champignons, pearl  
onions, bacon & sauce **200,-**

## Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries **50,-**

Salat med krydderurter/Green salad **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,-**

### **Verrine pommes, mûres & glace vanille**

*Gammeldags æblekage med brombær og  
vanilleis*

Apple-trifli with blackberries & vanilla  
icecream

**65,-**

### **Baba au rhum & de la poire, chantilly & amandes**

*Kage med pære og rum, flødeskum og  
mandler*

Cake with pears and rum, wiped cream  
and almonds

**65,-**

## **Menu dégustation**

*Tasting menu*

*4 retter, 4 courses, 4 services*

Ask your waiter.ress / Demandez à votre  
serveur.se **400,-**

**Menu vin/Winemenu 250,-**

**Le lundi - Mondays – Mandage**

**Moules frites 125,-**

*Je t'aime*