

Snacks

Oliven/Olives **40,-**
Saltede mandler / Salted almonds **40,-**
Sardiner / Sardines **100,-**

Entrées (Starters)

Chou-fleur, hollandaise, truffes & cerfeuil
Blomkål, hollandaise, sommertrøfler & kørvel
Cauliflower, hollandaise, summer truffle & chevil **100,-**

Turbot poêlé, fenouil, purée de persil & bisque de homard
Pighvar, fennikel, persille pure & hummerbisque
Turbot, bisque, fennel & parsley puree **125,-**

Je t'aime

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 & sauce
Rib eye steak, herbs & sauce **250,-**

Chou pointu, tomates, polenta & fines herbes
Spidskål, tomat, polenta & krydderurter
Pointed cabbage, tomato, polenta & herbs
(Veg) 175,-

Chevreuril aux carottes, ventrèche & sauce
Rådyr med gulerod, pebertørret bacon & sauce
Roe deer with carrots, pepperbacon & sauce **275,-**

Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries **50,-**
Salade aux herbes/Salat/Green salad **40,-**
Pommes de terre/Kartofler/Potatoes **50,-**
Salade de tomates/Tomater/Tomatoes **50,-**

Desserts et fromage

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

Charlotte rouge aux framboises à la Je t'aime
Hindbærlagkage
Raspberry layer cake
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,-