

Snacks

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

Entrées (Starters)

Toast aux chanterelles, pommes & estragon

Kantarel toast med æble & estragon
Chanterelles toast, apple & tarragon
85,-

Ceviche de cabillaud, crème, citron & huile de ciboulette

Ceviche på torsk med fløde, citron & purløgssolie
Cod fish ceviche, cream, lemon & chives oil
100,-

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,-

Risotto à la truffe, bisque de langoustines & salade de chou pointu

Trøffelrisotto med hummerbisque & spidskålssalat
Truffle risotto with bisque & pointed cabbage salad
175,-

Agneau danois, ratatouille, sauce & romarin

Dansk lam med ratatouille, sovs & rosmarin
Danish lam with ratatouille, sauce & rosemary
225,-

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,-

Parfait aux pépites de chocolat, mûres & menthe

Parfait med chokoladestykker, brombær & mynte
Parfait with chocolate chips, blackberries & mint
65,-

Menu dégustation

Tasting menu
4 retter, 4 courses, 4 services
400,-

Menu vin/Winemenu 250,-

Le lundi - Mondays - Mandage
Moules frites 125,-