

Snacks

Oliven / Olives **40 kr.**

Saltede mandler / Salted almonds **40 kr.**

Sardiner / Sardines **100 kr.**

Petit plats

Asperges vertes, parmesan & citron vert

Grønne asparges, parmesan og lime

Green asparagus, parmesan & lime **85 kr.**

Fleurs de courgettes au speck & comté

Squashblomster med spæk og comté

Zucchini with lard & comté **85 kr.**

Flétan, broccolinis au basilic & citron

Helleflynder med broccoliskud, basilikum og citron

Halibut with brocolini, basil & lemon

150 kr. / 225 kr.

Langustines et avocat

Jomfruummer og avocado

Norway lobster & avocado **140 kr.**

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar og trøffel

Beef tatare & truffles **125 kr.**

Ris de veux, petit pois & livèche

Brisler med ærter og løvstikke

Sweetbread, peas & lovage **140 kr.**

Le T'airme

Østers/ Oysters / Huîtres
Gillardeaux 3 stk **100 kr.**

Plats principaux

Moules marinières

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri og persille

Blue mussels w. cream & parsley

150 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak, urter og sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

250 kr.

Accompagnements

Pommes frites /Fries **50,-**

Pommes de terre / Potatoes **50,-**

Salade aux herbes / Green salad **40,-**

Salade de champignons/ Mushroom salat

50,-

.....
MENU DÉGUSTATION

4 retter / 4 courses **400 kr.**

.....
Fromage

Dèlice d'Argental **45 kr.**

Comté **45 kr.**

Bleu d'Auvergne **45 kr.**

Petit four

Crème brûlée **35 kr.**

Cannelés 3 stk. **50 kr.**

Chocolat au nougat 3 stk. **60 kr.**

Eclairs au café 2 stk. **60 kr.**

Desserts

Tarte à rhubarbe & mascarpone

Rabarbertærte med mascarpone

Rhubarb tart with mascarpone **75 kr.**

Affogato

Vaniljeis med espresso

Vanilla ice cream with espresso **75 kr.**

Le lundi – Mondays - Mandage
Molues Frites **125 kr.**