

Østers/ Oysters / Huîtres
Gillardeaux 3 stk 100 kr.

Snacks

Oliven 40 kr.

Saltede mandler 40 kr.

Sardiner med citron og mayo 100 kr.

Petit plats

Asperges, herbes & sauce mousseline

Asperges, urter & sauce mousseline

Asparugus, herbes & sauce mousseline

95 kr.

Tartine aux girolles

Kantarel toast

Chanterelletoast

95 kr.

Céviche du Flétan, pomegranat & coco

Céviche på helleflynder, granatæble & kokos

Halibut céviche, pomegranate & coconut

140 kr.

Crévettes, aneth & citron

Fjordrejer, dild & citron

Shrimps, dill & lemon

200 kr.

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar og trøffel

Beef tatare & truffles

150 kr.

Cerf, carotte, petit pois & livèche

Sommerbuk, gulerod, ærter & løvstikke

Roedeer, carottes, peas & lovage

175 kr. / 275 kr.

MENU DÉGUSTATION
450 kr.

Je t'aime

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 50,-

Fromage

Déllice d'Argental 45 kr.

Comté 45 kr.

Bleu d'Auvergne 45 kr.

Petit four

Cannelés 3 stk. 50 kr.

Chocolat au nougat 3 stk. 60 kr.

Eclairs au café 2 stk. 60 kr.

Desserts

Tarte à rhubarbe & mascapone

Rabarbertærte med mascarpone

Rhubarb tart with mascarpone

80 kr.

Crème brûlée

Crème brûlée med vanilje

75 kr.