

# Je t'aime

## Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

Sardiner med citron og mayo **100 kr.**

## Petits plats

### Baies de mai et chèvre frais

Honningbær & gedeost

Honeyberries & goat cheese

**95 kr.**

### Tartine aux girolles

Kantarel toast

Chanterelletoast

**95 kr.**

### Ceviche de flétan, grenade & lait de coco

Ceviche på helleflynder, granatæble & kokos

Halibut ceviche, pomegranate & coconut

**140 kr.**

### Crevettes, aneth & citron

Fjordrejer, dild & citron

Shrimps, dill & lemon

**200 kr.**

### Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar og trøffel

Beef tatare & truffles

**150 kr.**

### Cerf, carottes, petits pois & livèche

Sommerbuk, gulerod, ærter & løvstikke

Roedeer, carottes, peas & lovage

**175 kr. / 275 kr.**

## MENU DÉGUSTATION

**450 kr.**

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 **50,-**

## Fromages

Délice d'Argental **45 kr.**

Comté **45 kr.**

Bleu d'Auvergne **45 kr.**

## Petits fours

Cannelés 3 stk. **50 kr.**

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

## Desserts

### Tarte à la rhubarbe & au mascarpone

Rabarbertærte med mascarpone

**80 kr.**

### Bavarois, fraises & fleurs de sureau

Koldskåls fromage jordbær, lime og

hyldeblomst

**80 kr.**

### Crème brûlée

Crème brûlée med vanilje

**75 kr.**

