

# Le T'airme

## Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

## Petits plats

**Crustacé brun, topinambourg, citron & caviar**

Taskekrabbe, jordskok, citron & caviar

Brown crab, Jerusalem artichoke, lemon & caviar

**185 kr.**

**Tartine aux girolles**

Kantarel toast

Chanterelletoast

**95 kr.**

**Morue, courgette, L'ail & basilic**

Torsk, courgette, hvidløg & basilikum

Cod, zucchini, garlic & basil

**140 kr.**

**Artichau violet, olives & fromage du chevre**

Violet artiskok, oliven & gedeost

Violet Artichoke, olives & goat cheese

**95 kr.**

**Tartare de veau aux truffes**

Kalvetatar og trøffel

Beef tatare & truffles

**150 kr.**

**Daim au selleri, pommes & romarin**

Dådyr med selleri, æble & rosmarin

Fallow deer with sellieriac, apple & rosemary

**200 kr. / 300 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

**275 kr.**

## Accompagnements

Pommes frites /Fries **50,-**

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

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

Salade de tomate **50,-**

## Fromages

Pouligny Saint Pierre **55 kr.**

Comté **55 kr.**

Roquefort **55 kr.**

## Petits fours

Cannelés 3 stk. **50 kr.**

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

## Desserts

**Tarte au poire & Chantilly**

Pæretærte & Chantilly

**80 kr.**

**Glace vanilie**

Vaniljeis

**75 kr.**

**Crème brûlée**

Crème brûlée med vanilje

**75 kr.**

**MENU DÉGUSTATION**

**450 kr.**

