

Le T'airme

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

Petits plats

Langustine, müre, crème & aneth

Jomfruummer, brombær, fløde & krondild

Norwaylobster, blackberries, cream & dill

140 kr.

Tartine aux giroilles

Kantarel toast

Chanterelletoast

95 kr.

Turbot, persil, capre & zest du citron

Pighvar, persille, kapers & citronskal

Turbot, parsly, capers & lemon cest

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.

Bavette, l'ai, herbes & aioli

Bavette, hvidløg, krydderurter & aioli

Bavette, garlic, herbes & aioli

160 kr. / 225 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

Gateaux Basque & cerise

Gateaux Basque & kirsebær

80 kr.

Crème brûlée

Crème brûlée med vanilje

75 kr.

MENU DÉGUSTATION

450 kr.