

Je t'aime

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

Les entré

Crustacé brun, topinambourg, citron & caviar

Taskekrabbe, jordskok, citron & caviar

Brown crab, Jerusalem artichoke, lemon & caviar

185 kr.

Calamar aux punterella

Blæksprutte & punterella

Squids & punterella

145 kr.

Saumon aux sesamé

Laks & sesam

Salmon & sesam

140 kr.

Choufleur, hollandaise aux truffes

Blomkål, hollandaise & trøffel

Violet Artichoke, olives & goat cheese

110 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 selleri, apple & rosemary

200 kr. / 300 kr.

Østers/ Oysters / Huîtres

Gillardeaux 35 kr. stk.

Plats principaux

Moules marinières

Blåmuslinger m. 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.

Confit de canard, betterave & sauce

Confiteret andelår, rødbede og sauce

Confit de canard, beetroot & sauce

235 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.**

Desserts

Tarte tatin & Chantilly

Æble tærte & Chantilly

80 kr.

Glace vanilie Vaniljeis

75 kr.

Crème brûlée,

Crème brûlée med vanilje

75 kr.

MENU DÉGUSTATION

450 kr.

