

Je t'aime

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

Les entrées

Langostines aux citron, l'ail & basilic

Jomfruummer med citron, hvidløg & Basilikum

Norway lobster with lemon, garlic & basil

160 kr.

Betterave au fromage du chèvre & l'orange

Bolsjebeder med gedeost & appelsin

Candy beets with goatcheese & orange

100 kr.

Chou-fleur au noisette, hollandaise & truffe

Blomkål med hasselnød, hollandaise & trøffel

Cauliflower, hazelnut, hollandaise & truffle

120 kr.

Ravioli du daim au selleri, pommes & romarin

Ravioli med dådyr, selleri, æble & rosmarin

Ravioli with deer, selleri, apple & rosemary

130 kr.

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar med trøffel

Beef tartare with truffles

150 kr.

Bisque de homard au fenouil & tomate

Hummerbisque med fennikel & tomat

Lobster bisque with fennel & tomatoes

125 kr.

Østers/ Oysters / Huîtres

Gillardeaux **35 kr. stk.**

Plats principaux

Moules marinières

Blåmuslinger m. fløde, gulerod, selleri og persille

Blue mussels w. cream & parsley

160 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak, urter og sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

300 kr.

Coq au vin

Braiseret unghane med champignons, perleløg, bacon, sauce & persille

Braised chicken med mushrooms, onions, bacon, sauce & parsley

235 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Pommes de terre **50 kr.**

Salade aux herbes **40 kr.**

Salade de tomate **50 kr.**

Fromages

Pouligny Saint Pierre **55 kr.**

Comté **55 kr.**

Roquefort **55 kr.**

Desserts

Paris Brest **80 kr.**

Glace vanilie au ananas **75 kr.**

Crème brûlée **80 kr.**

MENU DÉGUSTATION

450 kr.

