

Je t'aime

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

Les entrées

Flétan au carottes & radis

Helleflynder med gulerødder & radiser

Halibut with carrots & radishes

150 kr.

Asperges blanches au sauce hollandaise

Hvide asparges med hollandaise

White asparagus with sauce hollandaise

130 kr.

Brocolini au pesto & fromage "Fuldmåneost"

Brocolini med pesto & Fuldmåneost

Broccoli with pesto & Cheese "Fuldmåneost"

120 kr.

Veau au fleur de courgette, capre & citron

Kalveculotte med squashblomst, kapers & citron

Calf with Zucchiniflower, capers & lemon

160 kr. / 275kr.

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 & persille

Blue mussels w. cream & parsley

160 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak, urter & sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

300 kr.

Risotto printanier

Risotto med ærter, asparges & parmesan

Risotto w. peas, asparagus & parmesan

200 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Pommes de terre **50 kr.**

Salade aux herbes **40 kr.**

Salade de tomate **50 kr.**

Fromages

Valençay **55 kr.**

Comté **55 kr.**

Blå kornblomst **55 kr.**

Desserts

Rabarbertærte med vaniljeyoghurt **80 kr.**

Sorbet noix de coco **75 kr.**

Crème brûlée **80 kr.**

MENU DÉGUSTATION
450 kr.