

Je t'aime

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

Les entrées

Loup de l'Atlantique au courgettes à l'ail

Havkat med squash, hvidløg & mandler
Atlantic wolffish with zucchini, garlic & almonds
150 kr.

Asperges blanches au sauce hollandaise

Hvide asparges med hollandaise
White asparagus with sauce hollandaise
130 kr.

Artichaud violet & tapenade

Violette artiskokker & oliventapenade
Violet artichoke & olive-tapenade
120 kr.

Chevreuil au gremolata & sauce

Sommerbuk med gremolata & sauce
Roe deer with gremolata & sauce
180 kr. / 275kr.

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar med trøffel
Beef tartare with truffles
150 kr.

Crevettes & toast au sesam, mayo & citron

Fjordrejer med sesam toast, mayo & citron
Shrimps with sesame toast, mayo & lemon
180 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

Corsica **55 kr.**

Comté **55 kr.**

Blå kornblomst **55 kr.**

Desserts

Rabarber financier med creme fraiche **85 kr.**

Koldskålsfromage med jordbær **85 kr.**

Crème brûlée **80 kr.**

MENU DÉGUSTATION
450 kr.