

Je t'aime

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

Les entrées

Cabillaud marinée au citron & fêvre

Råmarineret torsk med citron og hestebønner

Raw marinated cod with lemon og fava beans

150 kr.

Oeuf sur le plat à la Florentine

Spejlæg med spinat & skinke

Fried egg with spinach & ham

125 kr.

Bavette au maïs, cèrse, giroles & sauce

Bavette med majs, kirsebær, kanteraller & sauce

Bavette with corn, cherry, chanterelles & sauce

180 kr. / 275kr.

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar med trøffel

Beef tartare with truffles

150 kr.

Langustines, müre & crème a la fleure d'aneth

Jomfruhummer, brombær & krodildfløde

Norway lobster with blackberries & crowndill infused cream

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.

Aubergine à la tomat, crudité du céleri branches, amandes & parmesan

Tomatiseret aubergine med blegselleri, mandel & parmesan

Eggplant with tomato, selleriac, almonds & parmesan

175 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Pommes de terre **50 kr.**

Salade aux herbes **50 kr.**

Salade de tomate **50 kr.**

Fromages

Beaufort, ko, savoie **55 kr.**

Petit Blaja, ged, Haute Garonne **55 kr.**

Soumaintrain, ko, Côte d'Or **55 kr.**

Bleu D'Auvergne, ko, Puy-de-Dôme **55 kr.**

Desserts

Bagt abricos med creme fraiche **75 kr.**

Charlotte rouge (hindbærlagkage) **85 kr.**

Crème brûlée **80 kr.**

MENU DÉGUSTATION
450 kr.