

Je t'aime

Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

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

**Østers/ Oysters / Huîtres
Gillardeaux 35 kr. stk.**

Les entrées

Langustines, müre & crème a la fleur d'aneth

Jomfruhummer, brombær & kronildfløde

Norway lobster with blackberries & crowndill
infused cream

180 kr.

Cabillaud marinée au citron & noix

Råmarineret torsk med citron & hasselnød

Raw marinated cod with lemon & hazelnut

150 kr.

Fromage de chèvre à la betterave et à la prune

Frisk gedeost med rødbede & blomme

Goat cheese with beetroot & plum

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.

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 tomate, 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

Comte, ko **55 kr.**

Corsica, får **55 kr.**

Bleu D'Auvergne, ko **55 kr.**

Desserts

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

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

Crème brûlée **80 kr.**

**MENU DÉGUSTATION
450 kr.**