

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **115 kr.**

**Østers/ Oysters / Huîtres
Gillardeaux 45 kr. stk.**

Les entrées

**Turbot poelé, épinards sautés & jus des moules
à la crème**

Stegt pighvar med spinat & muslingesauce

Pan fried Turbot with spinach & creamy mussel
sauce

175 kr. / 275 kr.

**Salsifis à la sauce hollandaise au safran &
amandes saleés**

*Skorzonnerod med hollandaise, safran & saltede
mandler*

Salsify with hollandaise, saffron & salted almonds
140 kr.

Chèvre frais, poire pochée, polenta & estragon

Frisk gedeost, pocheret pære, polenta & estragon

Fresh goat cheese, poached pear, polenta &
tarragon

130 kr.

Ravioli du cerf aux selleri & pomme

Ravioli med dâvildt, selleri & æble

Ravioli with fallow deer, celeriac & apple

160 kr.

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar med trøffel & krydderurter

Beef tartare with truffles

175 kr.

Plats principaux

Moules marinières

Blåmuslinger m. fløde, gulerod, selleri & persille

Mussels "Sailor style" w. cream & parsley

175 kr.

"Steak" de céleri, tomat sèches, piment d'espelette & cresson

*Selleri "bøf" med tørrede tomater, Piment
d'espelette & brøndkarse*

Celeriac "steak", dried tomatoes, piment d'espelette
& watercress

175 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak med krydderurter & sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

310 kr.

Coq au vin à la je t'aime

*Braiseret unghane med bacon, champignon,
perleløg & sauce*

Braised chicken with bacon, mushrooms, perl
onion & sauce

250 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Pommes de terre (puré) **50 kr.**

Salade aux herbes **50 kr.**

Harricot verts **50 kr.**

Fromages

Comte, ko **55 kr.**

Chèvre, ged **55 kr.**

Bleu, ko **55 kr.**

Desserts

Paris Brest **110 kr.**

Blodappelsin, mareng & chantilly **85 kr.**

Crème brûlée **85 kr.**

**MENU DÉGUSTATION
465 kr.**