

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Langoustine, pain perdu aux sésame & bisque

Jomfruhummer, sesamtoast & bisque

Normay lobster, sesametoast & bisque

170 kr.

Asperges blanches à la hollandaise & herbes

Hvide asparges med hollandaise & urter

White asparagus with hollandaise & herbs

145 kr.

Asperges vertes, oeuf, pesto & parmesan

Grønne asparges med æg, pesto & parmesan

Green asparagus, egg, pesto & parmesan

135 kr.

Ris de veaux, petits pois, anchois, truffe d'été, citron

Brisler med ærter, ansjos, sommertrøffel & citron

Sweetbread with peas, anchovies, summer truffle, lemon

180 kr.

Tartare de veau à la tomate, échalote & l'estragon

Kalvetatar med tomat, skalotteløg og estragon

Beef tataré with tomato, shallot and tarragon

165 kr.

Plats principaux

Moules marinières

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri & persille

Mussels "Sailor style" w. cream & parsley

175 kr.

Broccolini, purée des haricots noirs, citron vert & pistache

Broccolini, puré på sorte bønner, lime og pistacie

Broccolini with black beans, lime and pistachio

180 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak med krydderurter & sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

310 kr.

Sole à la Meunier, chous marinées & mayonnaise

Meunierestegt søtunge, syltede kålskud og mayonnaise

Meunier fried sole, pickled cabbage & mayonnaise

295 kr.

Pintade poêlée, câpres & sauce aux morilles

Perlehønebryst, kapers & sauce med morkler

Guinea fowl breast, capers, morels & sauce

265 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Nye kartofler m. smør, skalotteløg og persille **65 kr.**

Salade verte aux herbes **50 kr.**

Grønne asparges, lime og urter **85 kr.**

Ost

Comté, chevre, bleu **165 kr.**

Desserts

Mazarin, creme anglaise, chokolade & jordbær **95 kr.**

Brombærsorbet, marengs & brombær **85 kr.**

Crème brûlée **90 kr.**

MENU DÉGUSTATION

465 KR.