

# Je t'aime

## Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

## Les entrées

**Rimmet torsk med citrus, hasselnødder & krydderurter**

Salted cod with lemon, hazelnuts & herbs

**150 kr.**

**Kantarel toast med creme fraiche, æble, parmesan & estragon**

Chanterelle toast with creme fraiche, apple,

Parmesan and tarragon

**145 kr.**

**Figner med frisk gedeost, balsamico & urter**

Figs with fresh goat cheese, balsamic & herbs

**145 kr.**

**Kalvetatar med trøffel, mayo & krydderurter**

Beef tatare with truffle mayo and herbs

**165 kr.**

## Accompagnements

Pommes sauté med piment d'espelette **65 kr.**

Tomatsalat med brød, parmesan, fersken, balsamico & urter **65 kr.**

Grøn salat med krydderurter og senneps vinaigrette **60 kr.**

Pommes frites **55 kr.**

## Plats principaux

*Moules marinières*

**Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille og purløg**

Blue mussels with cream & parsley

**175 kr.**

**Havtaske med knoldselleripuré, crudité på bladselleri, mandler & krydderurter**

Monkfish with celeriac, almonds & herbs

**275 kr.**

**Rib eye steak med krydderurter & sauce**

Rib eye steak, herbs & sauce

**310 kr.**

**Risotto med hokkaido, græskarkerner, græskarolie, brøndkarse & parmesan**

Risotto with Hokkaido, pumpkin seeds, pumpkin oil, watercress & Parmesan

**200 kr.**

**Dåvildt med knoldselleri, æble, rosmarin & sauce**

Bavette with celeriac, apple, rosemary & sauce

**285 kr.**

## Ost

4 stk. **165 kr.**

## Desserts

Pæretærte med marcipan og creme fraiche **100 kr.**

Profiteroles med vaniljeis og chokoladesauce **115 kr.**

Crème brûlée **90 kr.**

## MENU DÉGUSTATION

**465 KR.**