

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Bagt torsk med knoldselleri, grape, fløde & dildolie

Baked cod with celeriac, grape, cream and dill oil
150 kr.

Stegt kammusling med chili, honning & citron

Fried scallop with chilli, honey & lemon
170 kr.

Bagte gule beder med crudité på rødbede, gedeost & pocheret blomme

Baked yellow beets with beetroot, goat cheese & poached plum
145 kr.

Kalvetatar med dehydreret tomat, hvidløg & mayonnaise

Beef tataré with dehydrated tomato, garlic and mayonnaise
165 kr.

Accompagnements

Knuste kartofler med smør & skalotteløg **65 kr.**

Glaseret gulerødder med feta & appelsin **65 kr.**

Grøn salat med krydderurter & 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.

Rib eye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Rib eye steak with herbs & sauce
310 kr.

Bagt Aubergine med artiskokcreme, tomat, oliven, chili & basilikum

Baked aubergine with artichoke cream, tomato, olives, chilli & basil
200 kr.

Coq au vin a la Je t'aime med sprød toast & persillepuré

Coq au vin a la Je t'aime with crispy toast & parsley puree
265 kr.

Ost

4 stk. **165 kr.**

Desserts

Basque cheesecake med brombær, chantilly & nougatin **100 kr.**

Æblegrød med vaniljeis, æble/ingefær, mørdej & æblekys **110 kr.**

Crème brûlée **90 kr.**

MENU DÉGUSTATION

465 KR.