

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Saltet laks med glaskål, æble & anis marinade
Salted salmon with cabbage, apple & anise marinade
155 kr.

Meunierestegte kalvebrisler med jordskokkepuré, jordskokkechips & sauce
Sweetbread with Jerusalem artichoke puree, chips & sauce
170 kr.

Blomkål med hollandaise, hasselnødder & trøffel
Cauliflower with hollandaise, hazelnuts & truffle
145 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel
Beef tataré with garlic, mayonnaise & truffle
175 kr.

Accompagnements

Kartofler stegt med salvie **65 kr.**

Bagte rødbeder med chevre & estargon **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.

Gratineret portobello med Brie de Meaux, spinat, blommesirup & brøndkarse
Gratined portobello with spinach, plum syrup & watercress
200 kr.

Stegt andebryst & confit på andelår med rødkål, tranebær, appelsin & andesauce
Roasted duck breast & confit on duck leg with red cabbage, cranberries, orange & duck sauce
285 kr.

Ost

4 stk. **165 kr.**

Desserts

Baba au rhum med chantilly & appelsin **110 kr.**
Vanilje panna cotta med kirsebørsorbet, hvid chokolade & mandler **110 kr.**
Crème brûlée **90 kr.**

MENU DÉGUSTATION

465 KR.