

Je t'aime

Snacks

Oliven 45 kr.

Saltede mandler 45 kr.

Sardiner med citron & mayo 115 kr.

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Blæksprutte carpacio med grillet citron & piment d'espelette

Squid carpacio with grilled lemon & Piment d'espelette

155 kr.

Grønkål med gammel knas, hasselnød & tranebær

Kale with "Gammel Knas" (cheese), hazelnuts & cranberries

135 kr.

Stegt havtaske med tomat, kapers, citron og fiske fumet

Fried monkfish with tomatoes, capers, lemon & fish fumet

175 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel

Beef tatare with garlic, mayonnaise & truffle

175 kr.

Accompagnements

Kartofler stegt med salvie 65 kr.

Bagte jordkokker med estragon 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.

Boeuf de Céleri-rave med æble & krydderurter

Celeriac "steak" with apple and herbes

200 kr.

Dåvildt med champignon duxelles & morkelsauce

Fallow deer with champignon duxelles & morrel-sauce

285 kr.

Ost

4 stk. 165 kr.

Desserts

Paris - Brest 110 kr.

Tarte au citron 110 kr.

Crème brûlée 90 kr.

MENU DÉGUSTATION

465 KR.