

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Stegt havkat med syltede sennepskorn & honning

Atlantic wolffish with pickled mustard seeds & honey
175 kr.

Sprød polenta med rødbede-pocheret pære & frisk gedeost

Crispy polenta with beetroot-poached pear & fresh goat cheese
135 kr.

Grillede brisler med sort peber, sennepssalat & citron

Sweetbread with black pepper, mustard salad & lemon
165 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel

Veal tataré with garlic, mayonnaise & truffle
175 kr.

Accompagnements

Stegt aubergine med brød, balsamico og parmesan **70 kr.**

Kogte kartofler i pimentsauce **65 kr.**

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette **60 kr.**

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Plats principaux

Soupe de Poisson med fennikel, rød peber, chili & dagens fisk

Soupe de Poisson with fennel, red pepper, chilli & fish of the day
180 kr.

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille og purløg

Blue mussels with cream & parsley
180 kr.

Rib eye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Rib eye steak with herbs & sauce
310 kr.

Stegt perlehønebryst med branket blomkål, ventrèche & sauce med peber

Fried guinea fowl breast with braised cauliflower, ventrèche & sauce
265 kr.

Risotto med grillede porre, saltet citron, brøndkarse & sprød parmesan

Risotto with grilled leek, salted lemon, watercress & crispy parmesan
200 kr.

Ost

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber
Fourme D'armbert med røde vindruer
Tommes de Chevre med honning
3 stk. 160 kr.

Desserts

Rabarbertærte med yoghurt & marcipan **110kr.**
Vaniljeis med ananas braiseret i safran og kaffe
90 kr.

Crème brûlée **95 kr.**

MENU DÉGUSTATION

465 KR.