

# 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 knoldselleripuré & forårsgrøntsager i sauce nage**

Atlantic wolffish with celeriac puree & spring vegetables in nage sauce

**175 kr.**

### **Grønne asparges med æg rørt i olivenolie, brøndkarse og karseolie**

Green asparagus with eggs, watercress and watercress oil

**140 kr.**

### **Hvide asparges med sauce mousseline, mandler & urtesalat**

White asparagus with sauce mousseline, almonds & herbs

**155 kr.**

### **Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel**

Veal tataré with garlic, mayonnaise & truffle

**175 kr.**

## Accompagnements

Stegt aubergine med brød, balsamico og parmesan **65 kr.**

Nye franske kartofler med urter og smør **70 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 cauliflower, ventrèche & sauce

**265 kr.**

### **Risotto med ærter, saltet citron, brøndkarse & sprød parmesan**

Risotto with peas, salted lemon, watercress & crispy parmesan

**200 kr.**

## Ost

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber

Chevre d'argental med honning

Roquefort papillion med røde vindruer

**3 stk. 160 kr.**

## Desserts

Rabarbertærte med yoghurt & marcipan **110kr.**

Gateau Marcel, vaniljeis og blodappelsin **110 kr.**

Crème brûlée **95 kr.**

## MENU DÉGUSTATION

**465 KR.**