

Le T'aimé

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **120 kr.**

Hønselivermousse med brød & sennep

130 kr.

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Rimmet kammusling med muslingefløde, peberrod & dildolie

salted scallop with clam cream, horseradish & dill oil

175 kr.

Brandad de truit med ørred, kartoffel & bladselleri

Brandad de truit with trout, potato & celeriac

160 kr.

Grønne asparges med æg rørt med olivenolie, brøndkarse & karseolie

Green asparagus with eggs, watercress & watercress oil

135 kr.

Hvide asparges med sauce mousseline & urtesalat

White asparagus with sauce mousseline & herbs

155 kr.

Kalvetatar med pistacie, hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel

Veal tataré with pistachio, garlic, mayonnaise & truffle **175 kr.**

Accompagnements

Stegt spidskål med polenta & vindruer **70 kr.**

Nye franske kartofler med urter & smør **65 kr.**

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

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Plats principaux

Skindstegt sandart med ærter, knoldselleripuré & ansjos

Zander with peas, celeriac puree & anchovies

245 kr.

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & 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.

Okse bavette med bagt hvidløg & aioli

Bavette with baked garlic & aioli

275 kr.

Ratatouille med frisk gedeost & urter

Ratatouille with fresh goat cheese & herbs

200 kr.

Ost

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber

Corsica med honning

Roquefort papillion med røde vindruer

3 stk. 160 kr.

Desserts

Hvid chokolademousse med rabarber **110kr.**

Kokos/jasmin sorbet med pistacie & jernurt

95kr.

Crème brûlée **95 kr.**

MENU DÉGUSTATION

475 KR.