

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Hønslevermousse m portvin & sennep **130 kr.**

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Ceviche på sandart med hasselnødder, chili & citronmarinade

Zander ceviche with hazelnuts, chilli & lemon marinade

165 kr.

Brandade de truit med ørred, kartoffel & bladselleri

Brandade de truit with trout, potato & celeriac

160 kr.

Hvide asparges med hollandaise & fjordrejer

White asparagus with with hollandaise & shrimps

185 kr.

Kalvetatar med pistacie, hvidløg, krydderurter, mayonnaise & tomat

Veal tataré with pistachio, garlic, mayonnaise & tomato

175 kr.

Accompagnements

Grillede grønne asparges med parmesan & lime
70 kr.

Nye danske kartofler med urter & smør **70 kr.**

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

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Plats principaux

Meunierestegt rødtunge med brunet smør, kapers & citron

Lemon sole with browned butter, capers & lemon
280 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.

Sommerbuk med kantareller, majs & kirsebær

Venison with chanterelles, corn & cherries

285 kr.

Ratatouille med frisk gedeost & urter

Ratatouille with fresh goat cheese & herbs

200 kr.

Ost

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber

Chèvre d'Argental med honning

Roquefort med røde vindruer

3 stk. 160 kr.

Desserts

Hvid chokolademousse med rabarber **110kr.**

Jordbær med crème anglaise og marengs **110kr.**

Crème brûlée **95 kr.**

MENU DÉGUSTATION

475 KR.