

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Figner med frisk gedeost & balsamico

Figs served with fresh goat cheese & balsamic vinegar

145 kr.

Bagte beder med syltet fennikel & krondildsfløde

Baked beets with pickled fennel & Dill flower cream

130 kr.

Tomattærte med løg og ansjoser

Tomatoepie with onions & anchovies

135 kr.

Makrel med hestebønner, lime, basilikum & mynte

Mackerell wih fava beans, lime, basil & mint

150 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & sommer trøfler

Veal tatare with garlic, mayonnaise & summer truffle

175 kr.

Accompagnements

Hasselback kartofler med urter & smør **70 kr.**

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

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Grillede courgetter med mandler, citron & basilikum **70 kr.**

Plats principaux

Poussin med confiteret peberfrugt, bacon, kapers & sauce

Chicken with red peber confit, bacon, capers & sauce **260 kr.**

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg

Blue mussels with cream & parsley

180 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Ribeye steak with herbs & sauce

310 kr.

Risotto med kantareller, æble & mascarpone

Risotto with chanterelles, apple & mascarpone

225 kr.

Ost

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber

Brillat Saverin med honning

Fourme D´Ambert med pære

3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée **100 kr.**

Pocheret abrikos med vaniljeis, karamel & jernurt **100 kr.**

Brombærtærte med coulis & chantilly **110kr.**

MENU DÉGUSTATION

475 KR.