

# 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

**135 kr.**

### **Bagte beder med syltet fennikel & krongildsfløde**

Baked beats with pickled fennel & Dill flower cream

**125 kr.**

### **Tomattærte med løg og ansjoser**

Tomatoe pie with onions & anchovies

**125 kr.**

### **Makrel med bønner, tomat & hvid balsamico**

Mackerell with butterbeans, tomatoes & white balsamic vinegar

**150 kr.**

### **Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & sommer trøfler**

Veal tataré 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 med red peber confit, bacon, capers & sauce

**240 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

Chèvre med honning

Roquefort 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.**