

Je t'aime

Snacks

Oliven 45 kr.

Saltede mandler 45 kr.

Sardiner med citron & mayo 120 kr.

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Rimmet torsk med kokos, agurk & lime
Cod fish with coconut, cucumber and lime
170 kr.

Blomkål med hollandaise, hasselnødder & vintertrøffel
Cauliflower with hollandaise, hazelnuts & winter truffle
160 kr.

Blækspruttesalat med fennikel & kapers
Squid salad with fennel and capers
165 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel
Veal tataré with garlic, mayonnaise & truffle
180 kr.

Accompagnements

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette 60 kr.

Pommes frites med mayonnaise 55 kr.

Bagte jordskokker med balsamico & estragon 70

Kartoffelterriner med reblochon

& ventreche 80 kr.

Plats principaux

Stegt dåvildt med persillerod & sauce
Fallow deer with parsley root & sauce
285 kr.

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg
Blue mussels with cream & parsley
185 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter
Ribeye steak with herbs & sauce
310 kr.

Bagt aubergine med tomat, blegselleri & parmesan
Eggplant with tomato, celery & Parmesan
200 kr.

Ost

Comté, Roquefort, Chevre
3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée 100 kr.

Mørdejstærte med blodappelsin, mascarponecreme & estragon 110 kr.

Poire Belle Helene med vaniljeis & chokoladeflager 110 kr.

MENU DÉGUSTATION

480 KR.