

Le T'airme

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Lynstegt tun med hestebønner, basilikum, mynte & lime

Seared tuna with fawer beans, basil, mint & lime
170 kr.

Stegte squashblomster med frisk gedeost & fennikelpølse

Zucchini flowers with fresh goat cheese & fennel sausage
150 kr.

Grønne asparges med æg & brøndkarse

Green asparagus with eggs and watercress
145 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel

Veal tatare with garlic, mayonnaise & truffle
185 kr.

Accompagnements

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

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Grønne bønner med balsamico **65 kr.**

Nye danske kartofler løvstikke **75 kr.**

Plats principaux

Smørstegt havkat med knoldselleri pure, radiser & ærter

Butter-fried atlantic wolffish with celeriac puree, radishes and peas
275 kr.

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg

Blue mussels with cream & parsley
185 kr.

Rådyr med violet artiskokker & sauce

Venison with purple artichokes and sauce
285 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Ribeye steak with herbs & sauce
310 kr.

Risotto printanier

Risotto with spring greens
200 kr.

Ost

Comté, Roquefort, Chevre
3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée **110 kr.**

Koldskåls bavaois med jordbær, lakrids & hvid chokolade **110 kr.**

Rabarber financieres med creme fraiche **110 kr.**

Chokoladeis med pocheret pære & pistacie **100**

MENU DÉGUSTATION

485 KR.