

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **125 kr.**

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Stegte jomfruhummer med chili, hvidløg, mayo & citron

Langoustine with chili, garlic, mayo & lemon
170 kr.

Foie gras terrine med blodappelsin & sauternes

Foie gras terrine with blood orange & sauternes
165 kr.

Smørdampede blomkål med hollandaise, hasselnød & trøffel

Cauliflower with hollandaise, hazelnut & truffle
155 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter & sort trøffel

Veal tartar with garlic, herbs & black truffle
185 kr.

Accompagnements

Knuste kartofler med andefedt og purløg **70 kr.**

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette **65 kr.**

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Farserede løg med peberfrugt, oliven & ansjos
70 kr.

Plats principaux

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg

Blue mussels with cream & parsley
185 kr.

Perlehøne med farserede morkler & sauce

Guinea fowl with stuffed morels & sauce
265 kr.

Dådyr med knoldselleripure, østershatte, dukkah & sauce

Deer with celeriac puree, oyster mushrooms, dukkah & sauce
285 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Ribeye steak with herbs & sauce
310 kr.

Aubergine med tomat, bladselleri & parmesan

Eggplant with tomato, celery & parmesan
200 kr.

Ost

3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée **110 kr.**

Chokoladefondant med vaniljeis **115 kr.**

Mazarintærte med pocherede pære, mandler og chokolade **110 kr.**

MENU DÉGUSTATION

495 KR.