

# 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.**

**Ravioli med dådyr, selleri, æble & rosmarin**

Ravioli with venison, celery, apple & rosemary  
**160 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.**

**Bagt kuller med jordskok, citron, brunet smør & dild**

Baked haddock with Jerusalem artichoke, lemon, browned butter & dill  
**245 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.**