

Je t'aime

Snacks

Oliven 45 kr.

Saltede mandler 45 kr.

Sardiner med citron & mayo 125 kr.

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Blæksprutte med chili, hvidløg, glaskål & fennikel

Squid with chili, garlic, cabbage and fennel
165 kr.

Ravioli med dådyr, selleri, æble & rosmarin

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

Courgette fleur med fennikelpølse & frisk gedeost

Courgette fleur with fennel sausage & fresh goat cheese
155 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayo & trøffel

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

Accompagnements

Kartofler med rosmarin & hvidløg 70 kr.

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette 65 kr.

Pommes frites med mayonnaise 55 kr.

Tomatsalat med rabarber & basilikum 70 kr.

Plats principaux

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg

Blue mussels with cream & parsley
185 kr.

Bavette med ærter, gulerødder & sauce

Bavette with peas, carrots and sauce
285 kr.

Helleflynder med radiser, broccolini & sauce nage

Halibut with radishes, broccolini & sauce nage
275 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Ribeye steak with herbs & sauce
310 kr.

Risotto printanier

Risotto with peas and asparagus
225 kr.

Ost

3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée 110 kr.

Citrontærte med marengs 115 kr.

Rabarber financiers med creme fraiche 110 kr.

MENU DÉGUSTATION

525 KR.