

# 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.**

**Hvide asparges med sauce hollandaise & krydderurter**

White asparagus with hollandaise & herbs  
**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.**