

# Je t'aime

## Snacks

Oliven 45 kr.

Saltede mandler 45 kr.

Sardiner med citron & mayo 120 kr.

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

## Les entrées

**Kantareltoast med æble & estragon**

Chanterelle toast with apple & tarragon

165 kr.

**Bagt torsk med skorzonerødder og safran hollandaise**

Baked Cod with salsify & saffron hollandaise

170 kr.

**Meunierestegte brisler med krydderurter, citron & sauce**

Meuniere fried sweatbread with herbes, lemon & sauce

180 kr.

**Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøfler**

Veal tatare with garlic, mayonnaise & truffle

180 kr.

## Accompagnements

Stegte kartofler med rosmarin & hvidløg 70 kr.

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette 60 kr.

Pommes frites med mayonnaise 55 kr.

Bagte rødbeder med gedeost 70 kr.

## Plats principaux

**Dåvildt med morkler, kapers, champignon duxelle & sauce**

Fallow deer with morels, capers, champignon duxelle & sauce

285 kr.

**Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg**

Blue mussels with cream & parsley

180 kr.

**Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter**

Ribeye steak with herbs & sauce

310 kr.

**Coq au vin á la "Je t'aime"**

Braised chicken with champignons, pearl onions, bacon & sauce

265 kr.

**Branket spidskål med polenta, syltede stikkelsbær & sauce på dildfrø**

Fried pointed cabbage with polenta, pickled gooseberries & sauce with dill seeds

200 kr.

## Ost

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber

Brillat Saverin med honning

Fourme D'Ambert med pære

3 stk. 160 kr.

## Desserts

Crème brûlée 100 kr.

Vaniljeis med solbær coulis & chokolade 100 kr.

Tarte Tatin med mandel & cremefraiche 110 kr.

## MENU DÉGUSTATION

**480 KR.**