

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.

Knoldselleri med syltede bøgehatte, julesalat & miso

Celeriac with pickled beech mushroom, endivie & miso

135 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

175 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 & sauce

Fallow deer with morels, capers & 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

475 KR.