

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **120 kr.**

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Rimmet laks med rygeost, honning, citron & krydderurter

Salmon with smoked cheese, honey, lemon & herbs **170 kr.**

Pain d'épices med frisk gedeost, pocheret pære & krydderurter

Pain d'épices with fresh goat cheese, poached pear & herbs **160 kr.**

Meunierestegte brisler med knoldselleripure, citron, skovsyre & sauce

Meuniere fried sweatbread with celeriac puree, lemon & sauce
180 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøfler

Veal tataré with garlic, mayonnaise & truffle
180 kr.

Accompagnements

Stegte kartofler med salvie & hvidløg **70 kr.**

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette **60 kr.**

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Waldorfsalat **70 kr.**

Plats principaux

Dåvildt med kapers, persillerod, enebær & sauce

Fallow deer with capers, parsley root, juniper & 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.

Confiterede andelår med rødkål, appelsin, tranebær & sauce

Confit duck with red cabbage, orange, cranberries & sauce
280 kr.

Risotto med hokkaido, græskarkerner, parmesan & brøndkarse

Risotto with Hokkaido, pumpkin seeds, parmesan & watercress
200 kr.

Ost

Comté, Roquefort, Chevre
3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée **100 kr.**

Vanilje panna cotta med kirsebærkompot, mandler og hvid chokolade **110 kr.**

Tarte Tatin med vaniljeis **110 kr.**

MENU DÉGUSTATION

480 KR.