

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Jomfruhummer med citron, hvidløg, chili & Mayo

Norway lobster with lemon, garlic, chili & mayo
170 kr.

Blomkål med hollandaise, hasselnødder & vintertrøffel

Cauliflower with hollandaise, hazelnuts & winter truffle
160 kr.

Blækspruttesalat med fennikel, chili & kapers

Squid salad with fennel, chili & capers
165 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel

Veal tatare with garlic, mayonnaise & truffle
180 kr.

Accompagnements

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

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Bagte jordkokker med balsamico & estragon **70**

Kartoffelterriner med reblochon

& ventreche **80 kr.**

Plats principaux

Stegt dåvildt med persillerod & sauce

Fallow deer with parsley root & sauce
285 kr.

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg

Blue mussels with cream & parsley
185 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Ribeye steak with herbs & sauce
310 kr.

Bagt aubergine med tomat, blegselleri & parmesan

Eggplant with tomato, celery & Parmesan
200 kr.

Ost

Comté, Roquefort, Chevre
3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée **100 kr.**

Mørdejstærte med blodappelsin, mascarponecreme & estragon **110 kr.**

Poire Belle Helene med vaniljeis & chokoladeflager **110 kr.**

MENU DÉGUSTATION

480 KR.