

# Je t'aime

## Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

## Les entrées

**Helleflynder med forårsgrønt & sauce nage**

Halibut with spring greens & sauce nage

**170 kr.**

**Frisk gedeost med rødbede, hasselnødder & citrusvinaigrette**

Fresh goatcheese with beetroot, hazelnuts & Citric vinaigrette

**140 kr.**

**Pocheret æg med sauteret spinat, citron, chili & sauce mornay**

Poched Egg with sauteed spinach, lemon, chili & sauce mornay

**145 kr.**

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

Veal tataré with garlic, mayonnaise & truffle

**180 kr.**

## Accompagnements

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

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Grønne bønner med balsamico

& krydderurter **70kr.**

Knuste kartofler & krydderurter **60 kr.**

## Plats principaux

**Farseret vagtel med abrikos chutney & sauce**

Stuffed quail with abricot chutney & sauce

**265 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.**

**Risotto med jordskok, brøndkarse & parmesan**

Risotto with jerusalem artichoke, watercress & Parmesan

**200 kr.**

## Ost

Comté, Roquefort, Chevre

**3 stk. 160 kr.**

## Desserts

Crème brûlée **100 kr.**

Mazerintærte med rabarberkompot

& Vanilie youhurt **110 kr.**

Paris-Brest "vandbakkelse med

hasselnøddecreme" **110 kr.**

## MENU DÉGUSTATION

**480 KR.**