AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

3 RETTERS MENU

3 RETTERS MENU

CHAMPIGNONS À LA CRÈME (Svampe à la crème, smørstegt brød & urter); LE PLAT DE SAISON (Skiftende ret efter sæson); CRÈME BRÛLÉE

385 DKK

4 RETTERS MENU

4 RETTERS MENU

AMUSE-BOUCHE (Køkkenets lille hilsen); CHAMPIGNONS À LA CRÈME (Svampe à la crème, smørstegt brød & urter); LE PLAT DE SAISON (Skiftende ret efter sæson); CRÈME BRÛLÉE

415 DKK

SNACK & DEL

OLIVEN

45 DKK

POMMES FRITES

55 DKK

FROMAGE À LA TRUFFE

65 DKK

ANCHOIS

Ansjoser, citron, olivenolie & grillet brød

75 DKK

RILLETTE DE SAUMON

Rørt lakserilette med blinis

70 DKK

CROQUETTES (3 STK)

110 DKK

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Charcuteri, sylt & brød

135 DKK

FORRETTER

TARTARE DE BŒUF

Oksetatar med estragoncreme, syltede sennepskorn, sprøde rødder og tomatstøv

125 DKK

ESCARGOTS

Franske snegle gratineret i persille-hvidløgssmør med sprøde croutoner

125 DKK

CHÈVRE PROVENÇAL

Gedeostcreme, grillet peberfrugt, courgette & mandler

115 DKK

CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Svampe à la crème, smørstegt brød & urter

135 DKK

BISQUE DE LANGOUSTINE

Jomfruhummerbisque, jomfruhummersoufflé, fennikel & estragon

155 DKK

FOIE GRAS TERRINE

Foie gras med grillet brød og garniture

180 DKK

HOVEDRETTER

LE PLAT DE SAISON

Skiftende ret efter sæson

235 DKK

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger – serveret med pommes frites & aioli

195 DKK

TARTARE DE BŒUF (PLAT PRINCIPAL)

Oksetatar med estragoncreme, sennepskorn, sprøde rødder og tomatstøv – serveret med fritter og salat

215 DKK

POISSON DU JOUR

Dagens fisk med sæsonens grønt og sauce nage

240 DKK

ENTRECÔTE

Kornfodret rib-eye serveret med pommes frites, salat & sauce béarnaise

370 DKK

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

85 DKK

FRAGILITÉ

Hasselnød, hasselnøddeganache & sæsonens bær

95 DKK

SÉLECTION DE FROMAGES

Udvalgte franske oste med tilbehør

115 DKK

BRØD

25 DKK

BRØD

25 DKK

VAND M/U BRUS

pr. person

20 DKK

VAND M/U BRUS

pr. person

20 DKK

BRØD & VAND

40 DKK

BRØD & VAND

40 DKK

3 RETTERS MENU

3 RETTERS MENU

CHAMPIGNONS À LA CRÈME (Svampe à la crème, smørstegt brød & urter); LE PLAT DE SAISON (Skiftende ret efter sæson); CRÈME BRÛLÉE

385 DKK

4 RETTERS MENU

4 RETTERS MENU

AMUSE-BOUCHE (Køkkenets lille hilsen); CHAMPIGNONS À LA CRÈME (Svampe à la crème, smørstegt brød & urter); LE PLAT DE SAISON (Skiftende ret efter sæson); CRÈME BRÛLÉE

415 DKK

SNACK & DEL

OLIVEN

45 DKK

POMMES FRITES

55 DKK

FROMAGE À LA TRUFFE

65 DKK

ANCHOIS

Ansjoser, citron, olivenolie & grillet brød

75 DKK

RILLETTE DE SAUMON

Rørt lakserilette med blinis

70 DKK

CROQUETTES (3 STK)

110 DKK

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Charcuteri, sylt & brød

135 DKK

FORRETTER

TARTARE DE BŒUF

Oksetatar med estragoncreme, syltede sennepskorn, sprøde rødder og tomatstøv

125 DKK

ESCARGOTS

Franske snegle gratineret i persille-hvidløgssmør med sprøde croutoner

125 DKK

CHÈVRE PROVENÇAL

Gedeostcreme, grillet peberfrugt, courgette & mandler

125 DKK

CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Svampe à la crème, smørstegt brød & urter

135 DKK

BISQUE DE LANGOUSTINE

Jomfruhummerbisque, jomfruhummersoufflé, fennikel & estragon

155 DKK

FOIE GRAS TERRINE

Foie gras med grillet brød og garniture

180 DKK

HOVEDRETTER

LE PLAT DE SAISON

Skiftende ret efter sæson

225 DKK

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger – serveret med pommes frites & aioli

195 DKK

TARTARE DE BŒUF (PLAT PRINCIPAL)

Oksetatar med estragoncreme, sennepskorn, sprøde rødder og tomatstøv – serveret med fritter og salat

215 DKK

POISSON DU JOUR

Dagens fisk med sæsonens grønt og sauce nage

240 DKK

ENTRECÔTE

Kornfodret rib-eye serveret med pommes frites, salat & sauce béarnaise

370 DKK

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

85 DKK

FRAGILITÉ

Hasselnød, hasselnøddeganache & sæsonens bær

95 DKK

SÉLECTION DE FROMAGES

Udvalgte franske oste med tilbehør

115 DKK