
MENU

C O Q E N P Â T E

T A S T I N G M E N U

415 DKK

Tun Crudo

Citrusfrugter, granatæble & jalapeños

Hvide asparges

Brunt smør hollandaise, hasselnødder, piment
d'Espelette

Braiseret beef short ribs

Bordelaise, kartoffelskum & forårsgrøntsager

Jordbærcroustillant

Med sorbet

F O R R E T T E R

Oksetatar

Med estragonmayo, æggeblommecreme,
pickles & radisekarse
95 DKK

Tun Crudo

Citrusfrugter, granatæble & jalapeños
110 DKK

Hvide asparges

Brunt smør hollandaise, hasselnødder &
piment d'Espelette
110 DKK

Frédéric's foie gras

med figen relish og ristet brioche
150 DKK

Østers Joséphine fra Gillardeau

Servers med syltede skalotteløg og citron
3 eller 6 stk. 35 DKK pr. stk

H O V E D R E T T E R

Ribeye

Beurre maître d'hôtel, demi glace, pommes
frites & broccolini

225 DKK

Torsk

À la plancha, ratatouille minut, muslingesauce
med safran & basilikumolie

225 DKK

Braiseret beef short ribs

Bordelaise, kartoffelskum & forårsgrøntsager

195 DKK

Klassisk steak tatar

Serveret m. pommes frites & salat

195 DKK

Risotto (V)

Af pépinettes á la Provençale &
parmesan sprød

185 DKK

Tilføj 3 stk. Gambas á la plancha +60 DKK

S I D E S

Pommes frites

Med estragon mayo

55 DKK

Broccolini

Revet parmesan

55 DKK

Grøn salat

Med cherrytomater, syltede rødløg, dijon
sennep vinaigrette

55 DKK

B Ø R N E M E N U

1 5 0 D K K

Fish & chips

eller

Stegt kylling & chips

Dessert

Vaniljeis

Drikke

Sodavand eller juice

O S T / D E S S E R T

Brillat Savarin

Ristet rugbrød, appelsin & gulerod relish
125 DKK

Jordbærcroustillant

Med sorbet
95 DKK

« Comme un Tiramisu »

Mascarpone & vanilje chantilly, génoise
kage, khalua, crumble og kaffe is
95 DKK

Affogato

Espresso med vaniljeis & frangelico likør
65 DKK