
MENU

3 R E T T E R S M E N U

3 5 0 D K K

Vælges: Forret, Hovedret, Ost/Dessert

Retterne er hjemmelavet med hjertet og
tager tid.

Bestil venligst alle retter/varme tilkøb
ved ankomst.

T I L K Ø B

Kartofler

(Pommes gratin Dauphinois/Fløde
kartofler)
40 DKK

Olivenolie

25 DKK

Smør

20 DKK

Ekstra brød

25 DKK

3 glas vinmenu

(til 3 retters menuen)
285 DKK

S M Å R E T T E R

Brød

25 DKK

Tapenade D Olives

45 DKK

Rosette De Lyon Et Cornichons

Salami fra Lyon

60 DKK

Gougères Aux Fromages

Friterede, franske oste brød

55 DKK

Salade Verte

Grøn salat

35 DKK

Moules Gratinées

Med smør, rasp, hvidløg, persille og
citron

95 DKK

Carpaccio De Boeuf

110 DKK

Escargots Á La Bourguignonne

Snegle i hvidløgssmør og friske
krydderier

125 DKK

Lasagne Giacomo

Lasagne ruller

95 DKK

Ravioli Ricotta

Med vindruer og smør sovs

95 DKK

F O R R E T T E R

Quenelle lyonnaise

Byen Lyons berømte fiskedumplings
serveret med skaldyrssovs

Tartare De Betterave

Rødbede tatar med kapers,
cornichons, estragon, grov sennep

Ravioli Nicoise

Hjemmelavet kød-fyldte ravioli med
tomat sauce

+30 DKK tillæg til menu-prisen

Escargots à la bourguignonne

Traditionel fransk delikatesse – snegle
i hvidløgssmør og friske krydderier

+30 DKK tillæg til menu-prisen

H O V E D R E T T E R

Cannelloni à la bonifacienne

Cannelloni med ricotta, spinat, tomat og parmesanost

Poulet Aux Oignons

Traditionel fransk kylling ret med confiterede kyllinglår med løg, sovs, braiseret løg, grillet forårsløg og timian

Saumon à l'oseille

Laks med havesyresovs

Filet de veau à la sauge

Kalvemørbrad med pancetta samt smør- og salviesovs

+60 DKK tillæg til menu-prisen

D E S S E R T

Assiette de fromages/Ostetallerken

Monsieur jacques crème brûlée

Parfait Glacé À La Coco

Hjemmelavet kokos is med himmelsk
chokolade

+30 DKK tillæg til menu-prisen

Profiteroles à la vanille

Profiteroles med hjemmelavet vaniljeis
og chokoladesovs

+30 DKK tillæg til menu-prisen

C H E F S S E T M E N U

3 retter + 3 glas vinmenu

Quenelle lyonnaise

Byen Lyons berømte fiskedumplings
serveret med skaldyrssovs

Filet de veau à la sauge

Kalvemørbrad med pancetta samt smør-
og salviesovs

Monsieur jacques crème brûlée