AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

3 RETTERSMENU 350KR

3 RETTERSMENU

Forretter: QUENELLE LYONNAISE (Byen Lyons berømte fiske "dumplings" serverede med en skaldyrsovs); TARTARE DE BETTERAVE (Rødbeder tartar med kapers cornichons, estragon, grov sennep); RAVIOLI RICOTTA ET CITRON (30kr tillæg til menu-prisen; Traditionel ret, hjemmelavet ravioli med ricotta og citron); ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (30kr tillæg til menu-prisen; Traditionel fransk delikatesse, snegle i hvidløgssmør og friske krydderier). Hovedretter: CANNELLONI A LA BONIFACIÈNNE (Cannelloni med ricotta, spinat, tomat og parmesanost); SAUMON À L'OSEILLE (Laks med en havseyre sovs); FILET DE VEAU À LA SAUGE (60kr tillæg til de 3retters menu; Kalvemørbrad med pancetta og smør og salvie sovs). Ost: ASSIETTE DE FROMAGES / Oste tallerken. Dessert: MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE; PROFITEROLES A LA VANILLE (30kr tillæg til de 3retters menu; Profiteroles med hjemmelavet vaniljeis med chokoladesovs)

350 DKK

KOKKENS MENU 500KR

CHEFS SET MENU

3 RETTER + 3 GLAS VINMENU. QUENELLE LYONNAISE (Byen Lyons berømte fiske "dumplings" serverede med en skaldyrsovs); FILET DE VEAU À LA SAUGE (Kalvemørbrad med pancetta og smør og salvie sovs); MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE

500 DKK

TILKØB: BESTILLES VED ANKOMST MED MENUEN.

POMMES FRITES

45 DKK

SALADE VERTE/ GRØN SALAT

35 DKK

OLIVENOLIE

25 DKK

SMØR

20 DKK

À LA CARTE/TILBEHØR

BRØD

Hjemmelavet surdejs-baguette

25 DKK

PAIN À L'AIL

Hjemmelavet hvidløgsbrød

60 DKK

GOUGÈRES AUX FROMAGES

Friterede, franske ostebrød

55 DKK

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Snegle i hvidløgssmør og friske krydderier

125 DKK

SALADE VERTE

Grøn salat

35 DKK

POMMES FRITES

Pomme fritter.

45 DKK

PROFITEROLES A LA VANILLE

Profiteroles med hjemmelavet vaniljeis med chokoladesovs.

125 DKK

ASSIETTE DE FROMAGES

Oste tallerken.

95 DKK

MACARONS

3 STK

55 DKK

Restaurant 24 Night