

3-RETTERS AFTENSMENU. 350 KR.
(VÆLG :Forret, hovedret og Ost/eller dessert)

Forret.

TARTARE DE BETTERAVE

Rødbeder tartar med kapers cornichons, estragon, grov sennep / Beetroot tartare with capers, cornichons, tarragon and seeded mustard.

CREME BURRATA, PETIT POIS, CHIPS DE JAMBON.

Cremet Burrata med ærter, mynte og sprøde ristet skinke/ Burrata with peas, mint and crispy roasted ham.

QUENELLE LYONNAISE

Byen Lyons berømte fiske dumplings serverede med en skaldyr sovs/ The city of Lyons famous fish dumplings served with a seafood sauce.

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (30kr tillæg til menuprisen).

Traditionel fransk delikatesse, snegler i hvidløgssmør og friske krydderier/Traditional french delicacy, snails in garlic butter and fresh herbs.

Hovedret.

POULET BASQUAISE.

Traditionel fransk ret fra syd-vest Frankrig , med ovnstegt kylling lår og bryst med peberfrugt, tomat, timian og oliven sovs/Traditional dish of chicken leg and breast in a casserole with red pepper, tomato, thyme and olive sauce.

CANNELLONI A LA BONIFACIÈNNE-

Cannelloni med ricotta, spinat, tomat og parmesan ost/Cannelloni with ricotta, spinach, tomato and parmesan.

SAUMON À L'OSEILLE.

Laks med en havesyre sovs/Salmon with sorrel sauce.

FILET DE VEAU, BEURRE DE SAUGE.

(60kr tillæg til de 3retters menu)

Kalvemørbrad med pancetta i en smør og salvie sovs/ Veal filet with pancetta served with a butter and sage sauce.

Dessert.

ASSIETTE DE FROMAGES/ Oste tallerken

MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE

CREME CAFÉ À L'ARMAGNAC.

Kaffe crème med hjemmelavet is, drys af sprød hasselnød-kiks med karamel og armagnac syrup / Coffee crème topped with homemade vanilla ice-cream, caramel and armagnac syrup.

GANACHE TOUT CHOCOLAT (30kr tillæg til menu-prisen).

Chokolade ganache serveret med kakaosorbet , chokoladesovs og sprøde chokolade stykker./Chocolate ganache with home made cocoa sorbet and a chocolate sauce, topped with crispy chocolate crumpling.

