

COQ EN PÂTE'S TASTING MENU - 395 KR.

Oksetatar med let chili-mayo, sprød chip med kaperspulver,
syltede rødløg, urter

Skaldyrsravioler med jomfruhummer bisque og estragon olie

Extra mør kalvefilet, demi-glace, pastinak puré med trøffel,
braiseret løg og gratin Dauphinois

Crème brûlée med vanilje fra Madagascar, hindbær sorbet

SMÅ FORRETTER - 95 Kr.

3 stk østers fines de claires n°3 med syltet skalotteløg og citron

Snegle à la Bourguignonne

Oeuf en Meurette: Pocheret æg, Morgon sauce, bacon, champignon, croutoner

FORRETTER - 110 Kr.

Skaldyrsraviole med jomfruhummer bisque og estragon olie

Kyllingelever parfait med cognac, serveret med kandiserede skalotteløg med solbær og toast

Oksetatar med let chili-mayo, sprød chip med kaperspulver, syltede rødløg, karse

Dobbeltbagt ostesoufflé, sauce med fourme d'Ambert

HOVEDRETTER - 225 Kr.

Extra mør kalvefilet, demi-glace, pastinak puré med trøffel, braiseret løg og gratin Dauphinois

Klassisk rørt tatar af okseinderlår med pommes frites og dijonnaise

Bagt kulmule, spidskål, østershatte, skummende sauce Poulette, nye kartofler

Tournedos Rossini, kalvemørbrad, pandestegt foie-gras, trøffelsauce, nye kartofler (+ 100 Kr)

Andeconfit, gratin Dauphinois, svampe og sauce med karljohan

Sprøde blomkålstoppe, pastinak puré med trøffel, sesamfrø og urter (V)

SIDES - 60 Kr.

Pommes frites med revet parmesan og trøffel mayo

Blandet salat med cherry tomater, syltede rød løg, ristede græskarkerner og dijon sennep vinaigrette

OST / DESSERTER - 105 Kr.

Crème brûlée med vanilje fra Madagascar, hindbær sorbet

Mælkechokolade ganache med kaffeis, saltet karamel sauce og chokolade kiks

Vores udvalg af is eller sorbet

Vores ostevalg med hjemmelavet figenmarmelade og kiks med blåskimmelost

Børnemenü - 150 Kr.

Kalvefilet eller sprød kylling med pommes frites og ketchup

Vaniljeis, karamel sauce, chokolade kiks

Inkl. 1 soda eller juice