

3-RETTES AFTENSMENU. 350 KR.
(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.

SOUPE AU PISTOU

Soupe au pistou er en fransk bønnesuppe med masser blandet grøntsager som toppes med "pistou", som er en slags krydderurtepesto, /Soupe Au Pistou, is a French vegetable and white bean soup topped with Pistou, which is a green herb paste.

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 AU THYM JARDINIÈRE

Franske "forårsret" af ovnstegt kylling lår og bryst, serveret med sæsonens blandet grøntsager og aromatisk timiansky/Fransk spring dish of roasted thigh and breast chicken, with seasonal vegetables and a thyme reduction.

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 SAUCE AU POIVRE VERT MAISON.

(60kr tillæg til de 3retters menu)

Kalvemørbrad med pancetta med lækre syrlige grønne peberkorn i sovsen./ Veal filet with pancetta and a deliciously balanced green peppercorn sauce.

Dessert.

ASSIETTE DE FROMAGES/ Oste tallerken

MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE

CAFÉ LIÉGIOES.

Kaffe strop , hjemmeavet espresso kaffe is, chantillycreme og kaffe kiks/Coffee syrup, hjemmelavet espresso kaffe is, chantilly cream and coffee biscuits.

PROFITEROLES À LA VANILLE, SAUCE CHOCOLAT (30kr tillæg til menu-prisen).

Fransk dessert, som består af lækre hjemmelavet vandbakkelser, med cremet vanilje is og chokoladesauce./ French desert of homemade profiteroles and creamy vanilla ice-cream served with chocolate sauce.