

3 retters aften menu.

Forret.

TARTARE DE BETTERAVE-

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

SOUPE AUX CHAMPIGNONS-

Cremet blandede svampesuppe med ristede croutoner og sauterede svampe på toppen/ creamy mushroom soup with roasted croutons and and sautéed mushrooms on top.

QUENELLE LYONNAISE -

Byens 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.

FILET DE PORC AIGRE-DOUX , PARFUM DE CORINTHES.

Porc roulade , med en sød-sur purée af gulerod, Corinthe rosiner og salvie/Pork roulade with a sweet and sour purée of carrots, Corinthe raisins and sage.

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 AUX TRUFFES-

(60kr tillæg til de 3retters menu)

Kalvemørbrad med pancetta og trøffelsovs/ Veal filet with pancetta and a truffle 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 a home-made cocoa sorbet and a chocolate sauce, topped with crispy chocolate crumblings.