

Forret.

TARTARE DE BETTERAVE-

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

TOURTE AUX POIREAUX ET POMMES DE TERRE.

Porrer, kartofler, persille og parmesan indbagt i olivenolie dej/ Leek, potatoes, parsley and parmesan baked in olive oil pastry.

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.

POULET AU POTIRON -

Franske efterårs ret af confiteret kylling lår og ovnstegt bryst, serveret med græskar aromatisk timian sky./Fransk autumn dish of confiture chicken leg and roasted breast, served with pumpkin 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 265kr

(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.

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.

PROFITEROLES À LA VANILLE, SAUCE CHOCOLAT-

(30kr tillæg til menu-prisen).

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

