

Forret.

TARTARE DU 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.

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 hvidløggssmør og friske krydderier/Traditional french delicacy, snails in garlic butter and fresh herbs.

Hovedret.

HOVEDRET

JOUE DE PORC A LA MOUTARDE.

Traditionel fransk ret med langtidsstegt svinekæber i rødvinsovs med grov sennep og timian/Traditional french slow roasted Pork Cheeks in a red wine sauce with seeded mustard and thyme.

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 3 retters menu)

Kalvemørbrad med pancetta og trøffelsovs/ Veal filet with pancetta and a truffle sauce.

Dessert.

ASSIETTE DE FROMAGES.

MONSIEUR JACQUES CRÈME BRULÉE.

CRÈME CAFÉ, CAMEL À L'ARMAGNAC.

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

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 crumbings