
MENU

3 R E T T E R S M E N U

3 5 0 D K K

Vælges: Forret, Hovedret, Ost/Dessert

Retterne er hjemmelavet med hjertet og
tager tid.

Bestil venligst alle retter/varme tilkøb
ved ankomst.

T I L K Ø B

Kartofler

(Pommes gratin Dauphinois/Fløde
kartofler)
40 DKK

Olivenolie

25 DKK

Smør

20 DKK

Ekstra brød

25 DKK

3 glas vinmenu

(til 3 retters menuen)
285 DKK

F O R R E T T E R

Quenelle lyonnaise

Byen Lyons berømte fiskedumplings
serveret med skaldyrssovs

Poireaux aux algues

Porre-roulade med citronvinaigrette,
rullet i ristede nori-tang

Raviolis aux champignons des bois

Hjemmelavet ravioli med blandede
svampe og ramsløg

+30 DKK tillæg til menu-prisen

Escargots à la bourguignonne

Traditionel fransk delikatesse – snegle
i hvidløgssmør og friske krydderier

+30 DKK tillæg til menu-prisen

H O V E D R E T T E R

Cannelloni à la bonifacienne

Cannelloni med ricotta, spinat, tomat og parmesanost

Poulet à la provençale

Traditionel fransk kyllingeret med sort oliventapenade, courgetter, auberginepuré, tomat og peberfrugtsovs

Saumon à l'oseille

Laks med havesyresovs

Filet de veau à la sauge

Kalvemørbrad med pancetta samt smør- og salviesovs

+60 DKK tillæg til menu-prisen

D E S S E R T

Assiette de fromages/Ostetallerken

Monsieur jacques crème brûlée

Comme un 'snickers'

Blød karamel, sablé breton,
chokolademousse med karamelglasur og
karamelliserede peanuts

+30 DKK tillæg til menu-prisen

Profiteroles à la vanille

Profiteroles med hjemmelavet vaniljeis
og chokoladesovs

+30 DKK tillæg til menu-prisen

C H E F S S E T M E N U

5 0 0 D K K

3 retter + 3 glas vinmenu

Quenelle lyonnaise

Byen Lyons berømte fiskedumplings
serveret med skaldyrssovs

Filet de veau à la sauge

Kalvemørbrad med pancetta samt
smør- og salviesovs

Monsieur jacques crème brûlée