

---

# MENU

---

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

### **Saumon Fumé à Froid**

Koldrøget laks med rygeostcreme, dildolie, syltede agurker og sprøde rugchips

### **Suprême de Pintade**

Perlehønebryst med røget hønsefumé, glaserede gulerødder, nye løg og grov kartoffelpuré

### **Crème Brûlée**

**Pris: 375 DKK**

---

# 4 R E T T E R S M E N U

## **Premiers Délices**

Små lækkerier fra køkkenet

### **Saumon Fumé à Froid**

Koldrøget laks med rygeostecreme, dildolie, syltede agurker og sprøde rugchips

### **Suprême de Pintade**

Perlehønebryst med røget hønsefumé, glaserede gulerødder, nye løg og grov kartoffelpuré

### **Crème Brûlée**

**Pris: 405 DKK**

---

A L A C A R T E  
S N A C K S

**Rillette de Saumon**

Rørt laks med blinis - *70 DKK*

**Oeues de Caïlle (3 stk)**

Vagtelæg med trøffelmay og revet comté  
*70 DKK*

**Croquettes**

3 stk. croquettes - *85 DKK*

**Fromage À La Truffe**

Trøffel ost serveres m. sprødt brød  
*65 DKK*

**Pommes Frites**

*40 DKK*

**Oliven** - *30 DKK*

**Pimientos De Padrón**

*75 DKK*

---

# F O R R E T T E R

## **Champignon Á La Creme**

Ristet brød med smørstegte svampe &  
mild flødecreme

*115 DKK*

## **Tartare de Boeuf**

Oksetartar med estrangoncreme, syltede  
sennepskorn, sprøde rødder og  
tomatstøv

*115 DKK*

## **Chèvre Chaud**

Salat med vinaigrette, syltet agurk,  
valnødder & gratineret gedeost

*95 DKK*

---

## **Foie Gras Terrine**

Grillet brød & dagens garniture  
*180 DKK*

## **Saumon Fumé à Froid**

Koldrøget laks med rygeostecreme,  
dildolie, syltede agurker og sprøde  
rugchips  
*115 DKK*

## **Confit de Canard**

Confit af and med frisée salat,  
appelsinfileter, ristede pinjekerner og blå  
ost  
*125 DKK*

---

# H O V E D R E T T E R

## **Moules Frites**

Hvidvinsdampede blåmuslinger - serveret  
med pommes frites & aioli

*195 DKK*

## **Tartare de Boeuf**

Oksetartar med estrangoncreme, syltede  
sennepskorn, sprøde rødder og  
tomatstøv - serveres med fritter & salat

*215 DKK*

## **Poisson Du Jour**

Dagens fisk med brunget smør, spæde  
ærter, sprøde kapers, pak choi og nye  
kartofler

*225 DKK*

---

## **Entrecôte**

Kornfodret okse rib-eye serveret med  
pommes frites, salat & sauce béarnaise

*350 DKK*

## **Suprême de Pintade**

Perlehønebryst med røget hønsefumé,  
glaserede gulerødder, nye løg og grov  
kartoffelpuré

*235 DKK*

# D E S S E R T E R

## **Pêche Pochée**

Pocheret fersken med vaniljeis,  
hyldeblomstmarengs og ristede mandler  
*95 DKK*

## **Crème Brûlée**

*85 DKK*

## **Sélection De Fromages**

Udvalgte franske oste med tilbehør  
*115*

**Brød:** *30 DKK*

**Vand m/u brus:** *30 DKK pr. person*

**Brød & vand:** *50 DKK*