

3-RETTERS MENU

Ravioli aux Saveurs Océanes

Ravioli med hvid fisk, luftig muslingebisque, fennikel crudité

Filet de boeuf

Grillet oksefilet, kål, pommes anna, sauce bordelaise

Crème brûlée

375

4-RETTERS MENU

Snack

Vælg i mellem

Gougères & Topinambours Rôtis

Ravioli aux Saveurs Océanes

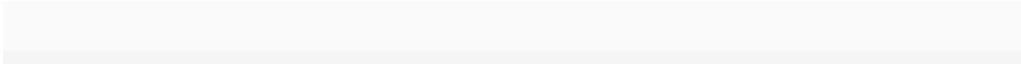
Ravioli med hvid fisk, luftig muslingebisque, fennikel crudité

Filet de boeuf

Grillet oksefilet, kål, pommes anna, sauce bordelaise

Crème brûlée

405



Snacks

Gougéres	Croquettes	Topinambours Rôtis
Ostevandbakler med trøffelcreme 70	3 stk. croquettes 85	Friteret jordskokker serveres med urtedip 65

Forretter

Foie Gras terrine <i>Marineret andelever - grillet brød & dagens garniture</i>	175
Tartare <i>Rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise</i>	115
Chèvre chaud <i>Salat, saltet agurk, beder, valnødder, vinaigrette & gratineret gedeost</i>	85
Ravioli aux Saveurs Océanes <i>Ravioli med hvid fisk, luftig muslingebisque, fennikel crudité</i>	125

Hovedretter

Moules frites <i>Blåmuslinger i cremet camembert sauce – serveres med pommes frites & aioli (Kan også bestilles klassisk)</i>	205
Poisson du jour <i>Dagens friske fangst, sæsonens grønt, kartofler & beurre noisette</i>	235
Tartare <i>Oksetatar rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise - serveres med pommes frites & salat</i>	205
Filet de boeuf <i>Grillet oksefilet serveres med pommes anna, kål & sauce bordelaise.</i>	265
Entrecôte <i>Kornfodret okse rib-eye serveres med pommes frites, salat & sauce bearnaise</i>	345

Dessert

Tarte tatin <i>Æbletærte med vaniljeis</i>	105
Crème brûlée	85
Sélection de fromages	
<i>Udvalg af oste - pr. stk.</i>	40

BRØD 25

VAND M/U BRUS 20
Pr. person

BRØD & VAND 40