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

Gougéres & 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
Ostevandbakelser med trøffelcreme	*3 stk. croquettes*	*Friteret jordskokker serveres med urtedip*
70	**85**	**65**

Forretter

Foie Gras terrine 175

Marineret andelever - grillet brød & dagens garniture

Tartare 115

Rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise

Chèvre chaud 85

Salat, saltet agurk, beder, valnødder, vinaigrette & gratineret gedeost

Ravioli aux Saveurs Océanes 125

Ravioli med hvid fisk, luftig muslingebisque, fennikel crudité

Hovedretter

Moules frites 205

Blåmuslinger i cremet camembert sauce – serveres med pommes frites & aioli (Kan også bestilles klassisk)

Poisson du jour 235

Dagens friske fangst, sæsonens grønt, kartofler & beurre noisette

Tartare 205

Oksetatar rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise - serveres med pommes frites & salat

Filet de boeuf 265

Grillet oksefilet serveres med pommes anna, kål & sauce bordelaise.

Entrecôte 345

Kornfodret okse rib-eye serveres med pommes frites, salat & sauce bearnaise

Dessert

Tarte tatin 105

Æbletærte med vaniljeis

Crème brûlée 85

Sélection de fromages

Udvalg af oste - pr. stk. 40

BRØD 25	VAND M/U BRUS 20 Pr. person	BRØD & VAND 40