
COQ EN PÂTE'S TASTING MENU - 395 KR.

Håndskåret oksetatar, grøn peberkorn mayo, sprøde kapers, syltete radiser, rød mizuna

Vilde svampe ravioler med Karl-Johanscreme og persilleolie

Kalvemedajon med portvin sauce, græskarpuré, pomme Anna.

Tilkøb stegt foie gras 85 Kr. - frisk trøffel 100 kr.

karamel crème brûlée, cacao crumble, solbær sorbet

SMÅ FORRETTER - 95 Kr.

3 stk østers fines de claires n°3 med syltet skalotteløg og citron

Snegle à la Bourguignonne

Frølar i tempura, fermenteret hvidløgsmayo

FORRETTER - 110 Kr.

Vilde svampe raviole med Karl-Johanscreme og persilleolie

Hjemmelavet foie-gras med ristet brioche og brændte figner

Håndskåret oksetatar, grøn peberkorn mayo, sprøde kapers, syltete radiser, rød mizuna

Klassisk fransk løgsuppe, toast med comté ost

HOVEDRETTER - 225 Kr.

Kalvemedailon og braiserede kalvekæber med portvin sauce, græskarpuré, pomme Anna.

Tilkøb stegt foie gras 85 Kr. - revet frisk trøffel 100 kr.

Håndskåret oksestatar, grøn peberkorn mayo, sprøde kapers, syltete radiser, rød mizuna og pommes frites

Laks med sauce beurre blanc, ørredrogn, porre confit, baby kartofler med citronolie og purløg

Tournedos Rossini, kalvemørbrad, pandestegt foie-gras, trøffelsauce, baby kartofler (+ 100 Kr)

Andebryst med appelsin sauce, glaskål, pastinak puré, babykartofler

Svampe bygotto, græskar puré, revet safran og sort peber pecorino

Tilkøb revet frisk trøffel 100 kr.

SIDES - 60 Kr.

Hjemmelavede pommes frites med revet parmesan og trøffel mayo

Blandetsalat med cherry tomat, syltede rød løg, ristede græskarkerner og dijon sennep vinaigrette

OST / DESSERTER - 105 Kr.

karamel crème brûlée, cacao crumble, solbær sorbet

Pocheret pære med honning og safran, vaniljecreme, mandler tuiles

Chokoladefondant med vaniljeis og baileys creme

Vores ostevalg med marinerede figner og blå ost kiks

Børnemenü - 150 Kr.

Dybstegt torsk eller kylling i panko med pommes frites, ketchup eller remoulade

Chokolade fondant med vaniljeis og flødeskum