



## ENTRÉE

|   |     |
|---|-----|
| <b>CHÈVRE CHAUD</b>   | 135 |
| <i>gratineret gedeost med sprøde salater, honning og sennepsvinaigrette</i> |     |
| <b>KLASSISK KALVETATAR</b>  | 145 |
| <i>rørt med dijon, cornichoner, kapers, rødløg, estragon og cognac</i>      |     |
| <b>KAMMUSLINGE CAPACCIO</b>   | 145 |
| <i>med urtesalat og pomelo-sauce</i>  |     |
| <b>ESCARGOT</b>   | 155 |
| <i>landsnegle i brunet smør med hvidløg og persille</i>                     |     |
| <b>FOIE GRAS TERRIN</b>   | 185 |
| <i>med æblekompot og ristet brød</i>  |     |

## PRINCIPAL

|  |          |
|--|----------|
| <b>SANS VIANDE</b>   | 195      |
| <i>dagens kødfrie ret - spørg gerne din tjener</i>                                       |          |
| <b>MOULES FRITES</b>   | 230      |
| <i>blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde, med urter og pommes frites</i>                |          |
| <b>CONFIT DE CANARD</b>  | 245      |
| <i>confiterede andelår med sød kartoffelpuré, bitre salater og rødvinssauce</i>          |          |
| <b>CASSOULET DE LAPIN</b>  | 255      |
| <i>simreret med kaninlår, hvide bønner og Saucisse de Toulouse</i>                       |          |
| <b>POISSON DU JOUR</b>   | dagspris |
| <i>dagens friske fisk - spørg gerne din tjener</i>                                       |          |
| <b>STEAK FRITES</b>  | 325      |
| <i>250g ribeye med confiterede hvidløg, grøn salat, béarnaise-sauce og pommes frites</i> |          |

## DESSERT

|   |         |
|---|---------|
| <b>CREME BRÛLÉE</b>                           | 95      |
| <b>3 SLAGS SORBET med crumble</b>             | 95      |
| <b>MØRK CHOKOLADEMOUSSE</b> med røde bær      | 100     |
| <b>FRANSKE OSTE</b> med kompot og crouton 3/6 | 120/175 |





## **PRIX FIXE MENU**

**3-retters menu**  
**DKK 450,-**

*Køkkenschefen sammensætter dagens menu*  
*Spørg din tjener*

**Vin Menu**  
*(3 glas)*  
**DKK 350,-**

\*\*

