



## ENTRÉE



**ØSTERS** 30 per stk  
*med mignonette-sauce og grillet citron*

**CHÈVRE CHAUD** 135  
*gratineret gedeost med sprøde salater, honning og sennep-vinaigrette*

**KLASSISK KALVETATAR** 145  
*rørt med dijon, cornichoner, kapers, rødløg, estragon og cognac*

**JOMFRUHUMMERTATAR** 145  
*med hvid asparges og luftig hollandaise*

**STEGTE FRØLÅR** 155  
*med hvidløg og persille*

**FOIE GRAS TERRIN** 185  
*med æblekompot og ristet brød*

*(tilføj 5g caviar +75,-)*

## PRINCIPAL

**SANS VIANDE** 195  
*dagens kødfrie ret - spørg gerne din tjener*

**MOULES FRITES** 230  
*blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde, med urter og pommes frites*

**CONFIT DE CANARD** 245  
*confiterede andelår med sød kartoffelpuré, bitre salater og rødvinssauce*

**LAMMECULOTTE** 285  
*med grønne asparges, morkler og ærter*

**POISSON DU JOUR** dagspris  
*dagens friske fisk - spørg gerne din tjener*

**STEAK FRITES** 325  
*250g ribeye med confiterede hvidløg, grøn salat, béarnaise-sauce og pommes frites*

*(tilføj trøfler +65,-)*

## DESSERT

**PETIT FOUR** 50

**CREME BRÛLÉE** 95

**VANILJEIS** med rabarber granité og nougatin 95

**MØRK CHOKOLADEMOUSSE** med røde bær 100

**FRANSKE OSTE** med kompot og crouton 3/6 120/175





## **PRIX FIXE MENU**

3-retters menu  
DKK 450,-

*Køkkenschefen sammensætter dagens menu  
Spørg din tjener*

\*\*\*

