



ENTRÉE





ØSTERS <i>med mignonette-sauce og grillet citron</i>	30 per stk
CHEVRE CHAUD <i>gratineret gedeost med sprøde salater, honning og sennep-vinaigrette</i>	135
KLASSISK KALVETATAR <i>rørt med dijon, cornichoner, kapers, rødløg, estragon og cognac</i>	145
JOMFRUHUMMERTATAR <i>med hvid asparges og luftig hollandaise</i>	145
30g BAERII CAVIAR <i>med sprøde waffler af kylling og gruyère, creme fraiche og skalotteløg</i>	750
FOIE GRAS TERRIN <i>med æblekompot og ristet brød</i>	185
<i>(tilføj 5g caviar +75,-)</i>	

PRINCIPAL

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

DESSERT

PETIT FOUR	50
CREME BRÛLÉE	95
VANILJEIS <i>med rabarber granité og nougatin</i>	95
JORDBÆRGRØD <i>med brunet smør crumble og koldskålsis</i>	100
FRANSKE OSTE <i>med kompot og crouton 3/6</i>	120/175





PRIX FIXE MENU

3-retters menu
DKK 450,-

*Køkkenschefen sammensætter dagens menu
Spørg din tjener*

