



## ENTRÉE

<b>ØSTERS</b>	30 per stk
<i>med mignonette-sauce og grillet citron</i>	
<b>CHEVRE CHAUD</b>	135
<i>gratineret gedeost med sprøde salater, honning og sennep-vinaigrette</i>	
<b>KLASSISK TATAR</b>	145
<i>rørt med dijon, cornichoner, kapers, rødløg, estragon og cognac</i>	
<b>HÅNDPILLEDE REJER</b>	145
<i>med tomat og fermenteret hvidløgsmayo</i>	
<i>(tilføj 5g caviar +75,-)</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>POISSON</b>	dagspris
<i>Vores 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>	
<i>(tilføj trøfler +65,-)</i>	

## DESSERT

<b>PETIT FOUR</b>	50
<b>CREME BRÛLÉE</b>	95
<b>VANILJEIS</b> <i>med rabarber granité og nougatin</i>	95
<b>FRANSKE OSTE</b> <i>med kompot og crouton (3/6)</i>	120/175

## PRIX FIXE

<b>3-RETTERS MENU</b> <i>Køkkenschefen sammensætter dagens menu</i>	450
<b>3-RETTERS MENU</b> <i>og dagens vinmenu</i>	800





## ENTRÉE

<b>OYSTERS</b>	30 per pcs
<i>with mignonette-sauce and grilled lemon</i>	
<b>CHEVRE CHAUD</b>	135
<i>gratinated goat cheese with crispy salad, honey and mustard-vinaigrette</i>	
<b>CLASSIC TARTARE</b>	145
<i>stirred with dijon, cornichons, capers, red onions, estragon and cognac</i>	
<b>HAND- PEELED SHRIMPS</b>	145
<i>with tomatoes and garlic-mayo</i>	

*(add 5g caviar +75,-)*

## PRINCIPAL

<b>SANS VIANDE</b>	195
<i>vegetarian of the day - please ask your waiter</i>	
<b>MOULES FRITES</b>	230
<i>mussels steamed in white wine and cream, with fresh herbs and pommes frites</i>	
<b>POISSON</b>	varies
<i>Fish of the day - please ask your waiter</i>	
<b>STEAK FRITES</b>	325
<i>250g ribeye med confiterede garlic, green salad, béarnaise-sauce and pommes frites</i>	

*(add trøfler +65,-)*

## DESSERT

<b>PETIT FOUR</b>	50
<b>CREME BRÛLÉE</b>	95
<b>VANILLA ICE CREAM</b> <i>with rhubarb granité and nougatine</i>	95
<b>FRENCH CHEESE</b> <i>with compote and crouton (3/6)</i>	120/175

## PRIX FIXE

<b>3-COURSE MENU</b> <i>The chefs menu of the day</i>	450
<b>3-COURSE MENU</b> <i>with wine pairing</i>	800

