

Hors d'Oeuvres

Huîtres naturelles	120/240	Caviar Prunier	530/770
3 el. 6 østers naturel med tabasco, skalotteløgsvinaigrette og citron		30 g el. 50 g caviar med små blinis, skalotteløg, creme fraiche og purløg	
Huîtres marines	55	Toasts aux anchois	80
Østers naturel med gochujang og lime		Saltede ansjosfileter på ristet brød	
Huîtres frites	55	Pata Negra Bellota	110
Friterede østers på sauce tartare		Spansk sortfodsskinke med olivenolie	
Variation med 3 østers	145	Croquettes	80
		Sprøde kroketter med braiseret okse, kartoffel og trøffelmayo	
		Tarte d'oignons	80
		Karamelliseret løgtærte med bacon og urtecreme	

Formule du soir

Saumon mariné

Gravad laks med fennikel, sennepsfrø, dijonmayo og friteret kapers

Boeuf bourguignon

Braiseret okse I rødvin med løg, gulerod, bacon, urter og kartoffelpuré

Crème brûlée

Vaniljecreme med sprød karamel

450

Vinmenu 250 (et glas til hver ret)

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée	130
Fransk løgsuppe med oksekæbe og gratineret ostebrød	
Saumon mariné	135
Gravad laks med fennikel, sennepsfrø, dijonmayo og friteret kapers	
Steak Tartare	185
Oksetatar med trøffel, æggeblomme, purløg, lime, estragon, cornichoner og tapioka	
Vol-au-vent 	
Tartelet med lokesauce, stegte kammuslinger og palmekål	165
Salade César 	
Sprød salat, caesardressing, syltede løg, kylling, havgus og croutoner	195
Escargots à la Bourguignonne	120/215
6 el. 12 snegle gratineret i smør med hvidløg og persille	

Garnitures

Gratin de purée de pommes de terre	45
Kartoffelpuree gratineret med vesterhavsost, smør og salt	
Salade verte	35
Grøn salat med sennepsvinaigrette	
Pommes frites	50
med aioli og havsalt	
Pommes frites aux truffes	145
Pommes frites med trøffel og havgus	
Pain focaccia	30
Focaccia-brød med urtesmør	
Haricots verts	45
Grønne bønner sauteret i smør med citron, hvidløg og pankø	
Bearnaise	45
Pebersauce	45

Plats Principaux

Steak au Poivre	395
225 g tournedos af okse med pebersauce og haricots verts	
Steak frites	360
275 g ribeye steak med bearnaise og pommes frites	
Poussin Vin Jaune	265
Helstegt ung kylling med morkler, sauce Vin Jaune og selleri	
Boeuf bourguignon	255
Braiseret okse i rødvin med løg, guleroder, bacon, urter og kartoffelpuré	
Risotto au poisson 	235
Safran risotto med stegt rødfisk og hummerskum	
Moules marinières	180
Hvidvinsdampet blåmuslinger med citron, hvidløg, skalotteløg og krydderurter	
Poisson du jour meunière	285
Smørstegt fladfisk med tyttebær, kapers, citron og stegte kartofler	
Cabillaud en croûte	255
Torsk stegt på brød med sauce blanquette, rogn og purløg	
Desserts & Fromages	
Crêpe Suzette	110
Pandekager vendt i sauce af Grand Marnier, appelsin, sukker og mandler, serveret med vaniljeis.	
Profiteroles	90
Vandbakkelse med vaniljeis og varm chokoladesauce	
Baba au rhum	110
Kage gennemvædet i romsirup serveret med hvid chokoladecreme	
Crème brûlée	90
Vaniljecreme med sprød karamel	
Assiette de fromages	130/195
Ostetallerken med 3 el. 5 oste, chutney og knækbrød	