

Hors d'Oeuvres

3 el. 6 østers naturel med tabasco, skalotteløgsvinaigrette og citron	120 240	Caviar Prunier 30 g el. 50 g caviar med små blinis, skalotteløg, creme fraiche og purløg	495 795
Østers naturel med gochujang og lime	50	Toasts aux anchois Saltede ansjosfileter på ristet brød	75
Østers naturel med spicy passion	50	Pata Negra Bellota Spansk sortfodsskinke på ristet brød med manchego	95
Østers naturel med syltede tomat	50	Croquettes Sprøde kroketter med braiseret okse, kartoffel og trøffelmayo	75
Friterede østers på sauce tartare	50		
Variation med 5 østers	225	Tarte d'oignons Karamelliseret løgtærte med bacon og urtecreme	65

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) inkl. vand

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée Fransk løgsuppe med oksekæbe og gratineretostebrød	130
Saumon mariné Gravad laks med fennikel, sennepsfrø, dijonmayoog friteret kapers	135
Steak Tartare Rørt oksetatar med trøffel, æggeblomme, purløg, lime, estragon, cornichoner og tapioka	185
Vol-au-vent  Tartelet med lokesauce, stegte kammuslinger og palmekål	140
Salade César  Sprød salat, caesardressing, syltede løg, kylling, havgus og croutoner	180
Escargots à la Bourguignonne 6 el. 12 snegle gratineret i smør med hvidløg og persille	120 190

Garnitures

Salade verte (lille eller stor) Grøn salat med sennepsvinaigrette	35 65
Pommes frites med aioli og havsalt	50
Pommes frites aux truffes Pommes frites med trøffel og havgus	145
Haricots verts Grønne bønner sauteret i smør med citron, hvidløg og pankø	40
Bearnaise	45

Plats Principaux

Steak au Poivre 225 g tournedos af okse med pebersauce, haricots verts, kartofler og kål	395
Steak frites 275 g ribeye steak med bearnaise, pommes frites og grøn salat	360
Poussin Vin Jaune Stegt ung kylling med morkler, sauce Vin Jaune, selleri og ristet kartofler	265
Boeuf bourguignon Braiseret okse i rødvin med løg, guleroder, bacon, urter og kartoffelpuré	255
Risotto au poisson  Safran risotto med stegt rødfisk og hummerskum	235
Moules marinières Hvidvinsdampet blåmuslinger med citron, hvidløg, skalotteløg og krydderurter	165
Poisson du jour meunière Smørstegt fladfisk med tyttebær, kapers, citron og stegte kartofler	285
Cabillaud en croûte Torsk stegt på brød med sauce blanquette, rogn, purløg, og persille kartofler	265

Desserts & Fromages

Crêpe Suzette Pandekager vendt i sauce af Grand Marnier, appelsin, sukker og mandler, serveret med vaniljeis.	90
Profiteroles Vandbakkelse med vaniljeis og varm chokoladesauce	90
Baba au rhum Kage gennemvædet i romsirup serveret med hvid chokoladecreme	90
Crème brûlée Vaniljecreme med sprød karamel	90
Assiette de fromages Ostetallerken med 3 el. 5 oste, chutney og knækbrød	130 195