Hors d´Oeuvres

Østers & caviar

Østers naturel 3 el. 6 — 120 | 240
med skalotteløgsvinaigrette
og tabasco

Variation af 4 østers — 175
Naturel | Spicy passion | syltet æble
Friterede med sauce tartare

Caviar Prunier — 525
30g caviar med små blinis,
skalotteløg, créme fraiche og purløg

Snacks

Saltede ansjosfileter — 85
på ristet brød med tomatsalsa

Spansk sortfodsskinke — 85
på ristet brød med Manchego

Arancini — 85
friteret risotto med havgus
og trøffelmayo

Snackbræt - perfekt til deling — 195
5 slags charcuteri, oliven og brød

Escargots à la Bourguignonne — 120 | 190
6 el. 12 snegle gratineret i smør
med hvidløg og persille

DINNERMENU



Rimet laks
med appelsin fennikel
senneps mayo, appelsin,
fennikel og sprød rug

Stegt sprængt andebryst
med sauce bigarade, kål,
bagte rødder og rødbeder

Ris a la mande
med kirsebærsauce
og ristede mandler

3 retter 450

Vinmenu 245
(et glas pr. ret) inkl. vand

I tilfælde af allergier bedes du give din tjener besked – alle priser er i DKK. | Kan laves vegetarisk

Entrées

Gratinerede kammuslinger 145
med hvidvinssauce, vesterhavsost
og blomkål

Rimet laks med appelsin fennikel 145
sennepsmayo, appelsin, fennikel
og sprød rug

Risotto 140
med bagte jordskokker, Havgus,
jordskokkechips og syltede jordskokker
| tilkøb trøffel 85

Moules Mariniéres 190
dampet i hvidvin og fløde med skalotteløg,
citron, hvidløg, fennikel, kørvel og persille

Tatar af dansk okse 195
med æggeblomme, piment, tyttebær,
sennepsmayo, estragon og sprød
kartoffel | tilkøb trøffel 85

Gravad kalv 165
med figner, piment d'esplette mayo,
sprød rødbede og radicchio

Bagt knoldselleri 135
med æble, hasselnødder, vesterhavsost
og brunet smør

Garnitures

Pommes frites 50
med aioli

Trøffelfritter 145
med trøffelmayo og Havgus

Bearnaise 55

Plats Principaux

Stegt torsk 285
med cassoulet af cannelinibønner, fennikel,
blåmuslinger, sprød pangrattato
og musling fumé

Steak frites 375
ribeye med bearnaise,
salat og pommes frites

Stegt sprængt andebryst 285
med sauce bigarade, kål,
bagte rødder og rødbeder

Cæsarsalat 195
med sprød kylling, cæsardressing,
sprød salat, syltede rødløg,
croutoner og Havgus

Ravioli med ricottacreme 240
svinekæber, æblecidervelouée, æbler
og grønkål

Beouf bourguignon 265
af oksebryst med kartoffelmos, svampe,
gulerødder og perleløg

Desserts & Fromages

Savarin med nougat cremeux 90
appelsin, grand Manier og hasselnødder

Ris a la mande 90
med lun kirsebærsauce og ristede mandler

Crème brûlée 90
vaniljecreme med sprød karamel

Ostetallerken 140 | 195
med 3 el. 5 oste,
chutney og knækbrød