



Velkommen



ALT DU FINDER PÅ VORES MENU ER TILPASSET SÆSONENS FRISKE RÅVARER, OG ER SAMMENSAT UDFRA EN LEVEREGEL OM, AT VI ALTID SERVERER EN MENU VI SELV ELSKER. VI BRUGER SMÅ, LOKALE LEVERANDØRER, SOM JORDKÆRGÅRD, MEN FÅR OGSÅ DELIKATESSER FRA MARKEDET RUNGIS LIDT UDENFOR PARIS. EFTER MANGE ÅRS ARBEJDE I MANGE SLAGS KØKKENER, MÅ VI ERKENDE, AT VI ALTID VENDER TILBAGE TIL DET KLASSISKE. INTET FÅR VORES HJERTER TIL AT BANKE SOM DE KLASSISKE RETTER. VI TRÆFFER GERNE DE SVÆRE VALG FOR DIG, OG SAMMENSÆTTER TRE GODE RETTER TIL 395,- VI KAN OGSÅ VÆRE BEHJÆLPELIGE MED AT FINDE 3 GLAS VIN DER PASSER TIL MENUEN TIL 300,- VI KAN OGSÅ LAVE EN VEGETARISK MENU, SÅFREMT DET ØNSKES.

Start middagen med snacks



CHARCUTERI, 3 SLAGS MED GODE OLIVEN

95,-

OSTE 3 SLAGS MED SØDT

95,-

BRØD, SALTET SMØR OG OLIVEN

45,-

LIDT AF DET HELE

195,-





Menu



Forretter

JOMFRUHUMMERBISQUE

SMAGT TIL MED COGNAC, BAGT KULMULE, DILD, FENNIKEL OG CROUTONER

125,-

KOLDRØGET FÆRØSK LAKS

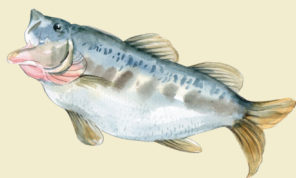
MED FLØDESTUVET SPINAT, FENNIKEL, RISTET BRØD OG URTESALAT MED CITRONSKAL

125,-

CARPACCIO AF DANSK OKSE

SERVERT MED TRØFFELMAYO, PARMESAN, SYLTEDE SVAMPE OG JORDSKOKKER

145,-



Hovedretter

OKSEMØRBRAD MED PEBERSAUCE

STEGTE SKOVSVAMPE, HARICOT VERTS OG POMMES FRITES

325,-

TORSK OG JOMFRUHUMMER SOUFFLE I BUTTERDEJ

RATATOUILLE OG JOMFRUHUMMERSAUCE

245,-

PASTA MED SVAMPE OG RISTET PANCETTA
CITRONSKAL, PERSILLE, HVIDLØG OG REVET COMTÉ

175,-

TILKØB

REKET TRØFFEL 75,-



Desserten & ost

5 DANSKE OSTE SØDT OG SPRØDT

125,-

AFFOGATO

VANILJEIS OG ESPRESSO

85,-

PEACH MELBA

POCHEREDE FERSKNER, HINDBÆRCREME, HINDBÆRSORBET OG SPRØDT

95,-

CHOKOLADEMOUSSE, VANILJEIS OG TRØFFEL
MOUSSE PÅ 70% CHOKOLADE FRA ECUADOR, HONNING TUILLE,
VANILJEIS OG FRISKREKET TRØFFEL

95,-



3 retter 395,- pr . pers.

Vinmenu 300,-