



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 445,-
VI KAN OGSÅ VÆRE BEHJÆLPELIGE MED AT FINDE 3 GLAS VIN DER PASSER TIL MENUEN TIL 300,- VEGETARISK MENU KAN OGSÅ LAVES, SÅFREMT DET ØNSKES. VED SELSKABER OVER 8 PERS. VÆLGES DET SAMME AF HELE BORDET.

Start middagen med snacks

PASSER FANTASTISK TIL ET GODT GLAS CHAMPAGNE

CHARCUTERI 3 SLAGS MED GODE OLIVEN
MARINERET I CITRON OG ROSMARIN

95,-

BRØD, SALTET SMØR OG OLIVEN MARINERET I CITRON OG ROSMARIN

45,-



LIDT AF DET HELE

195,-





Forretter

LØGSUPPE

LØGSUPPE, RØD KRYSTALOST, RISTET BRØD OG SORT PEBER
95,-



JOMFRUHUMMERBISQUE

SMAGT TIL MED COGNAC, TOMAT, BAGT TORSK, DILD, FENNIKEL OG CROUTONER
125,-

STEGTE KAMMUSLINGER A LA NAGE

BEURRE BLANC, GULEROD, CITRON OG HAKKEDE URTER
145,-

KROKET AF CONFITEREDE ANDELÅR

MED SENNEPSMARINERET SALAT, TRØFFELMAYONNAISE, GRAPEFRUGT OG KAPERS
125,-

Hovedretter

OKSEMØRBRAD MED PEBERSAUCE

STEGTE SKOVSVAMPE, HARICOT VERTS OG POMMES FRITES
325,-



FARSERET KYLLING

MORKLER, RØDDER OG SKUMMENDE SAUCE
245,-



SPAGHETTI ALLA VONGOLE

SPAGHETTI MED HJERTEMUSLINGER, URTER, HVIDLØG OG PERSILLE
245,-

TILKØB

REVE TIL TRØFFEL 75,-



Desserten & ost

5 DANSKE OSTE
SØDT OG SPRØDT
125,-



AFFOGATO
VANILJEIS OG ESPRESSO
75,-

MEDALJE MED CITRUSFRUGTER

SPRØD MØRDEJ, HVID CHOKOLADE, APPELSINSORBET OG FRISKE CITRUSFRUGTER
95,-

PROFITEROLES

VANILJEIS, VALRHONA CHOKOLADE SAUCE
125,-



3 retter valgt af kokken - 445,- pr . pers.

Vinmenu 300,-

VED SELSKABER OVER 8 PERS. VÆLGES DET SAMME AF HELE BORDET