

Aften

Menu

3 retter – 315,-
4 retter – 365,- | 5 retter – 415,-
Vælg mellem:

Sæsonens suppe

Ceviche de morue

Carpaccio de boeuf grillé

Fransk Poussin

Crèmeux au chocolat

Tilhørende Vinmenu

3 glas – 210,-
4 glas – 280,- | 5 glas – 350,-

Forret

Toast aux champignons 85,-

Svampe á la crème serveret med basilikum olie på ristet brød

Ceviche de morue 85,-

Torskeceviche serveret med tomatconcasse, citron, pinjekerner og salat

Sæsonens suppe 85,-

Spørg tjeneren

Carpaccio de boeuf grillé 115,-

Grillet oksecarpaccio serveret med parmesan, kapers og honning/trøffel dressing

Hovedret

Moules Frites 170,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger serveret med friske urter, cremet sauce og pommes frites

Fransk Poussin 195,-

Ungkylling serveret med hjemmelavet æblekompot, marineret og grillet kejsrerhat, pommes croquettes og estragon sauce

Steak Frites 245,-

Grillet ribeye ca. 250g serveret med sauce béarnaise og pommes frites

Sæsonens fisk - Spørg tjeneren

Tilvalg

Pommes frites 35,-

Blandet salat 35,-

Revet trøffel 95,-

Dessert

Fromages 105,-

Vores udvalg af franske oste serveret med marineret abrikos og hjemmelavet knækbrød

Crèmeux au chocolat 95,-

Cremet chokoladecake serveret med crème anglaise og passionsfrugt sorbet