

AFTEN

A LA CARTE

A la carte anbefaler vi 3-4 serveringer per gæst.

ØSTERS 3 / 6 / 12 stk.

Roumeuous no. 5 fra Bretagne 105,- / 175,- / 350,-

Le Gall no. 3 fra Bretagne 120,- / 200,- / 400,-

Gillardeau no. 4 fra Marennes 135,- / 225,- / 450,-

SNACKS

Brød & smør 45,-

Petit Lucques oliven 65,-

Gougères med comté & lardo 85,-

Hvide ansjoser med umodne ferskner, salturt & hasselnød 75,-

Accras de Morue med Piccalilli 105,-

FORRETTER

Grillet jomfruummer med fennikel & ramsløg smør 175,-

Løgtærte med crème fraîche 48% 145,-

Hvide og grønne asparges med dijon, mandler & kørvel 145,-

Tatar af okse med grønne peberkorn & brøndkarse 155,-

HOVEDRETTER

Grillet coquelet med babyporrer & babygulerødder 225,-

Muslinger i hvidvin og flødesauce 175,-

Kulgrillet rib eye med béarnaise sauce 295,-

Dagens fisk - Venligst spørg tjeneren

SIDES

Grøn salad 55,-

Pommes friter & estragon mayonaise 55,-

Nye kartofler & urtesmør 55,-

DESSERTER

Oste fra ostevogner 3/6 stk 135,- / 250,-

Pavlova med citron curd & rabarber 125,-

Profiteroles med vaniljeis & chokoladesovs 110,-

Lad os vide hvis du har nogen madallergier eller sæelige diæthensyn