

DÎNER

AFTEN

POUR COMMENCER

Marinerede oliven 45

Oeuf en gelée 95

Blødkogt æg sat i gelé med kalvetunge & garniture

Panisse frite et aioli 65

Kikærtefritter med aioli

Jambon noire de Bigorre 115

Modnet skinke fra Bigorre i Sydfrankrig

Rillettes de lapin et pickles jardinière 105

Kaninrillette serveret med sommergrøntsagspickles

Terrine de cochon aux cornichons 110

Terrin af gris fra Birthesminde med pistacienødder serveret med cornichoner & sennep fra Meaux

Parfait de foie de volaille et prunes à l'Armagnac 115

Kyllingelevermousse serveret med friskbagte madeleinekager & svesker i Armagnac

SNACKS

ENTRÉES

Huîtres et mignonette aux algues 250

Seks Gilleadieu "Josephine" østers fra Normandiet med tangmignonette - en eddikebaseret dressing med skalotteløg og tang

Poireaux vinaigrette aux noisettes 95

Kogte porrer marineret i vinaigrette med urter & hasselnødder

Salade pissenlits, estragon et Mimolette 110

Salat af mælkebøtter med estragon, havesyre & Mimolette-ost

Brandade nîmoise et crudités 125

Klipfiskmousse med syltede beder & grønt

Coquilles Saint-Jacques grillées et sauce vierge 150

Grillet hånddykket norsk kammusling & rogn med sauce vierge af olivenolie, citron, tomat og urter

Tartare à la parisienne 165

Tatar af okse serveret med vagtelæg og pommes frites

Tarte Tatin d'oignon et crème crue 120

Tærte med karamelliserede løg serveret med rå fløde

Gratin d'endivie au jambon 145

Gratin af endivie-salat med skinke, béchamelsauce & Emmentaler

FORRETTER

Lad os vide hvis du har nogen

madallergier eller særlige diæthsyn

PLATS

HØVEDRETTER

Vol au vent aux champignons 195
Butterdej med ragout af svampe fra Bygaard

Quenelle de brochet, sauce américaine 295
Pocheret fars af gedde serveret i hummersauce med
langoustinehaler & vin jaune

Cervelle de veau à la grenobloise 175
Stegt kalvehjerne med kapers & citron serveret med kartofler
& brøndkarse

Steak frites et beurre maître d'hôtel 225
Grillet onget-bøf med pommes frites & kryddersmør

Lapin à la moutarde, purée pomme de terre 190
Kanin fra Langebjerggaard braiseret i hvidvin & sennep
serveret med kartoffelmos

À PARTAGER

DELERETTER

Sole limande meunière 450
Hel smørstegt søtunge serveret med kartofler

Côte de cochon et sauce charcutière 500
Grillet svinekotelet på ben fra Birthesminde serveret med sauce
charcutière & cremede flødekartofler 'pommes dauphinoise'

POUR APRÈS

DESSERTER

Fromages affinées

Sæsonbestemt udvalg af oste med tilbehør

Soufflé à la banane au rhum vieux 120

Soufflé på banan & rom med espressois

Tarte au citron 110

Klassisk citrontærte lavet med citroner fra Menton

Poire belle Hélène 130

Pocheret pære med chokoladesovs & vaniljeis

Crème brûlée 105

Bagt vaniljecreme med karamelliseret top