

DÉJEUNER

FROKOST



À LA CARTE

Marinerede oliven 45

Huîtres et mignonette aux algues 250

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

Jambon noire de Bigorre 115

Modnet skinke fra Bigorre i Sydfrankrig

Terrine de cochon aux cornichons 110

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

Oeuf mimosa 85

Kogte æg med mayonnaise, ansjos & havesyre

Poireaux vinaigrette aux noisettes 95

Kogte porrer marineret i vinaigrette med urter & hasselnødder

Saumon fumé 125

Koldrøget laks serveret med ristet baguette, syltede skalotteløg,
urtesalat & fløde

Salade de chakorée 95

Cikoriesalat med roquefort, pærer & kandiserede valnødder

Tartare à la Parisienne 200

Tatar af okse serveret med vagtelæg & pommes frites

Croque monsieur 140

Sandwichbrød med skinke & gruyère serveret med grøn salat

Steak frites et beurre maître d'hôtel 225

Grillet onglet-steak med pommes frites & kryddersmør

Brillat savarin 105

Blød modnet 'triple cream cheese' fra Normandiet

Crème brûlée 105

Bagt vaniljecreme med karamelliseret top

Poire belle Hélène 130

Pocheret pære med chokoladesovs og vaniljeis