

# SOMMER MENU

---

## SKALDDYRSFAD 1295,- til 2 personer

*Østers, hummer, jomfruhummer, krabbeklør, rejer, kammusling & blæksprutte  
Serveret med brød, safran og citronemulsion, tangsalat med mandel & crudité*

---

ØSTERS 3 / 6 / 12 stk.

Le Petite Gamen fra Normandiet 75,- / 135,- / 295,-

Schaller no. 3 fra Marennes Oléron 95,- / 155,- / 305,-

Baby Kys no. 5 fra Bretagne 105,- / 175,- / 350,-

Le Gall fra Marennes 135,- / 225,- / 450,-

## SNACKS

Brød & smør 45,-

Petit Lucques oliven 65,-

Charcuterie & cornichons 95,-

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

## FORRETTER

Langoustine grillé med fennikel, urtesmør & safranemulsion 225,-

Løg tarte tatin med hasselnøddevinaigrette & crème fraîche 48% 145,-

Tartare de boeuf med grønne peberkorn & sennepskarse 155,- / 225,-

Kammusling med røget østersemulsion, forkullede nye løg & persille 175,-

## HOVEDRETTER

Hvide asparges med gedeost, pinjekerner & haveisyre 185,-

Kulgrillet Dansk lammefilet med grønne ærter, gulerødder & karamelliseret løg 245,-

Moules Frites 195,-

Kulgrillet Ribeye à la béarnaise 375,-

Hel slethvar serveret med nye kartofler 395,-

## SIDES

Grøn salat 55,-

Pommes frites & estragon mayonnaise 55,-

Nye kartofler & urtesmør 55,-

Grønne bønner & estragon 55,-

Tomatsalat med grønne oliven & merian 65,-

## DESSERTER

Oste fra ostevognen 3 stk. 135,- / 5 stk. 225,-

Citrontærte med danske jordbær & brændt marengs 125,-

Profiteroles med vaniljeis & chokoladesovs 110,-

3 kugler is & boghvedevaffel 95,-

---

Lad os vide hvis du har nogen madallergier eller særlige diæthensyn  
Vi laver også mad til børn - Venligst spørg tjeneren