

SOMMER MENU

SKALDDYRSFAD 1295,- til 2 personer. Forudbestilles.

Østers, hummer, krabbeklør, rejer, kammusling & blæksprutte

Serveret med brød, safran og citronemulsion, tangsalat med mandel & crudité

ØSTERS 3 / 6 / 12 stk.

Baby Kys no. 5 fra Carnac 115,- / 185,- / 360,-

Roumégous no. 5 fra Charente Maritime 125,- / 195,- / 370,-

Legris fra Lilia 135,- / 225,- / 450,-

Gillardeau no. 5 fra Marenne - Oleron 150,- / 250 / 490,-

Udvalg af vores forskellige østers 4 stk. 165,-

SNACKS

Brød & smør 45,-

Røgede, krydret mandler 45,-

Petit Lucques oliven med konserverede kirsebær 75,-

Charcuterie 135,-

Hvide ansjoser med umodne ferskner, nudeltang & hasselnød 85,-

FORRETTER

Porcheret æg med sort trompet, kartoffel & trøffel 165,-

Løg Tarte Tatin med hasselnøddevinaigrette & crème fraîche 48% 155,-

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

Slethvar med røget østersemulsion, bladselleri, skalotteløg & persille 185,-

HOVEDRETTER

Baby courgette med rygeost, kantareller, pinjekerner & havesyre 185,-

Kulgrillet Dansk lam med grønne ærter, gulerødder & karamelliseret løg 295,-

Moules Frites 195,-

Kulgrillet Ribeye à la béarnaise 385,-

Bagt kulmule serveret med sauce charcuterie, snitbønner & grillede tomater 275,-

SIDES

Grøn salat 55,-

Pommes frites & estragon mayonnaise 55,-

Nye kartofler & smør 55,-

Grønne bønner & bacon fra Alsace 55,-

Tomatsalat med grønne oliven & merian 65,-

DESSERTER

Oste fra ostevognen 3 stk. 135,-

Citrontærte med hindbær & brændt marengs 125,-

Mille-Feuille med hvid chokolade med tonka & blomme 115,-

Profiteroles med vaniljeis & chokoladesovs 115,-

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

Frokost: 11:30 - 14:30 Aften: 17:30 - 20:30

Vi serverer østers og snacks mellem 14:30 - 17:30.