

A la carte

ØSTERS 3 / 6 / 12 stk.

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

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

La Perle Blanche fra Utah Beach, Normandy 135,- / 225,- / 450,-

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

Udvalg af vores forskellige østers 4 stk. 165,-

SNACKS

Baguette & smør 45,-

Røgede, krydret mandler 45,-

Petit Lucques oliven med konserverede kirsebær 65,-

Panisse med fennikel & varm St. Marcellin ost 125,-

Charcuterie 135,-

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

FORRETTER

Brissel glaseret i kyllingefond med abrikos, kapers & kantareller 155,-

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

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

Grillet helleflynder med porre, crème fraîche, purløg & ørredrogn 175,-

HOVEDRETTER

Courgette med rygeost, kantareller, pinjekerner & havesyre 185,-

Rødvinsglaserede lammeskank med sort oliven, knoldselleri & løvstikke 365,-

Moules frites 195,-

Bøgerøget dansk økologisk svinebryst med fennikel & Belugalinser 245,-

Kulgrillet Sort Angus Ribeye à la béarnaise 300g. med pommes frites & salat 455,-

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

SIDES

Grøn salat 45,-

Pommes frites & estragon mayonnaise 55,-

Pommes Purée & sort trøffel 75,-

Palmekål & røget bacon fra Alsace 55,-

DESSERTER

Oste fra ostevognen 3 stk. 135,-

Citrontærte med brændt marengs 125,-

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

Profiteroles med vaniljeis & chokoladesovs 125,-

Gâteau au chocolat med hasselnød & kaffe 135,-

To Petit Fours 55,-

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 - 21:00

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