

AFTEN

kl. 17.00 - 21.00

DINNER

MENU DU JOUR

ENTRÉE

Lakserillette med frisésalat og dild
Rillettes of salmon with frisé salad and dill

PLAT

**Dampede blåmuslinger med
pommes frites og dijonnaise**
Steamed mussels
with french fries and dijonnaise

DESSERT

**Hvid chokolademousse,
skovbær og sødt sprødt**
White chocolate mousse,
forest berries and sweet crunch

325

FROMAGE

Udvalg af gode franske oste
Selection of good French cheeses
145

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Klassisk crème brûlée
Classic crème brûlée
75

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Hvid chokolademousse, skovbær og sødt sprødt
White chocolate mousse, forest berries and sweet crunch
75

FRAISES

Friske jordbær med jordbærpuré og jordbær sorbet
Fresh strawberries with strawberry puree
and strawberry sorbet
89

ENTRÉE

PETIT TARTARE

Rørt tatar med salat
Stirred tartare with salad
89

CREVETTE ROSE

Crevette rose med aioli og grillet brød
Crevette rose with aioli and grilled bread
95

SALADE CHÈVRE CHAUD

**Grillet gedeost, spæde salater,
tranebær, vinaigrette og valnødder**
Grilled goat cheese, baby salads,
cranberries, vinaigrette, and walnuts
129

RILLETTE DE SAUMON

Lakserillette med frisésalat og dild
Rillettes of salmon with frisé salad and dill
95

LES PLATS

MOULES FRITES

**Dampede blåmuslinger med
pommes frites og dijonnaise**
Steamed mussels with french fries and dijonnaise
195

FLÉTAN

**Helleflynder med muslingesauce,
kartofler og sæsonens grønt**
Halibut with clam sauce, potatoes
and seasonal vegetables
275

TARTARE DE BOEUF

**Rørt tatar med pommes frites,
dijonnaise og grøn salat**
Tartare with french fries,
dijonnaise and green salad
195

BOEUF BEARNAISE

Entrecôte, pommes frites og sauce bearnaise
Entrecôte, french fries and sauce bearnaise
295

VOL AU VENT

**Butterdej med sommergrøntsager
(vegetarisk)**
Puff pastry with summer vegetables
(vegetarian)
175