

Menuen

(Køkkenet bestemmer)

4 serveringer inkl. snacks kr. 450,-

Vinmenu: 3 glas 250,-

Tavleretterne

Østers (Gillardeau #3) 3 stk/6 stk kr. 140,-/200,-

Saltede mandler & oliven kr. 60,-

Serranoskinke m. dijon & saltede mandler kr. 125,-

Hvide asparges m. pocheret æg & hollandaise kr.135,-

Stegt kalvebrissel m. grønne asparges & hønsesky kr. 140,-

Foie gras terrine m. figen & ristet brød kr. 145,-

—

Rørt tatar m. fritter & salat kr. 205,-

Onglet l'échalote m. skalotteløg, marv & fritter kr. 225,-

Stegt pighvar (på ben) m. asparges, nye kartofler & sauce nage
kr.255,-

½ sprængt poussin i "aspargesfrikassé" kr. 225,-

—

Rabarber m. hvid chokolade & knas kr. 95,-

Creme Brûlée (helt klassisk m. polynesisk vanilje) kr. 125,-

3 "Unika Oste" m. svesker i armagnac kr. 125,-

Det ved siden af:

Fritter m. hjemmerørt mayo kr. 45,-

Salat m. sherryvinaigrette kr. 40,-

Hvis du lider af fødevareallergi, så spørg venligst betjeningen for yderligere information. Vi tager forbehold for udsolgte retter, pludselige indskydelser & skiftende humør. Ved betaling med kreditkort tillægges gældende gebyrer. Vi modtager desuden Mobile-pay som betalingsmulighed. Vi anbefaler 2-3 retter ud fra devicen om, at der både findes små & store maver