

Menu



Menuen

Violet artiskok - hvidløg - ravost 155

Kalvebrissel - blomkål - hvid asparges
165

Kylling - mørkel - vin jaune 245

Comté (36 mdr) 135

Citronfromage - vaniljeis 135

Alle 5 retter 595

4 go'e glas 350

En go' start

Østers naturel 3 stk/6 stk 100/175

Sardiner - citron - mayo 110

Oliven & saltede mandler 75

Klassikere

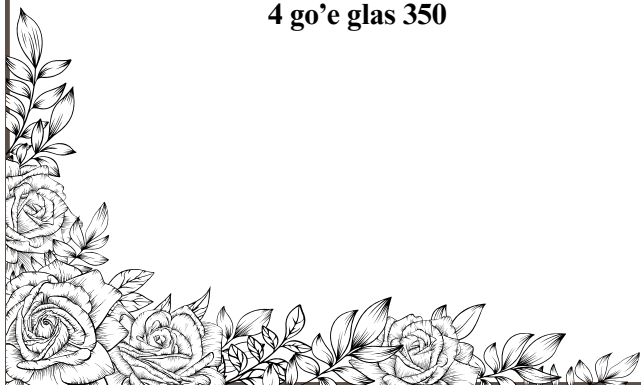
Foie gras terrin - abrikos 225

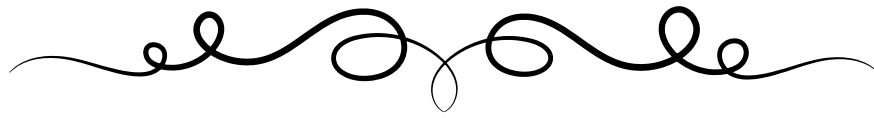
Hvide asparges - hollandaise - rejer 185

Torsk - mandler - spidskål 295

Rørt tatar & chips 265

Crème brûlée 110





Aperitifs à la Française

Kir kr. 78,-

Solbærkys & vin i perfekt harmoni

Pastis kr. 88,-

Middelhavets anis-brise i dit glas

Lillet Blanc kr. 88,-

Citrus & sommer i hver slurk

Suze Tonic kr. 98,-

Bitter, sprød og ååååh så fransk!

Bénédictine kr. 88,-

Normandiets urtehemmelighed

Noilly Prat dry kr. 88,-

Tør, urteagtig ånd fra Normandiet

Picon Club kr. 100,-

Bitter appelsin m. sprød fransk sjæl

Pampelle Spritz kr. 105,-

Korsikas grapefrugt & bobler i skøn harmoni.

