

AFTEN

kl. 17.00 - 21.00

DINNER

MENU DU JOUR

SOUPE À L'OIGNON

Gratineret fransk løgsuppe
med croutoner og comtéost

French onion soup au gratin with croutons
and Comté cheese

-

CONFIT DE CANARD À L'ORANGE

Confiteret andelår med appelsinsauce,
kartofler og sæsonens grønt

Confit duck leg with orange sauce, potatoes
and seasonal vegetables

-

GÂTEAU MARCEL

Chokoladekage med kirsebørsorbet

Chocolate cake with cherry sorbet

345

FROMAGE

Udvalg af gode franske oste

Selection of good French cheeses

145

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée

75

GÂTEAU MARCEL

Chokoladekage med kirsebørsorbet

Chocolate cake with cherry sorbet

89

ENTRÉE

HUITRES

Franske østers med rødvin vinaigrette og citron

French oysters with red wine vinaigrette and lemon

3 stk. 95 / 6 stk. 180

SOUPE À L'OIGNON

Gratineret fransk løgsuppe med croutoner og comtéost

French onion soup au gratin with croutons
and Comté cheese

95

TARTARE AUX TRUFFES

Rørt tatar med bagte tomater
og trøffelmayonnaise

Stirred tartare with baked tomatoes
and truffle mayonnaise

115

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

189

POISSON DU JOUR

Dagens fisk med muslingesauce,

kartofler og sæsonens grønt

Fish of the day with clam sauce, potatoes
and seasonal vegetables

245

CONFIT DE CANARD À L'ORANGE

Confiteret andelår med appelsinsauce,

kartofler og sæsonens grønt

Confit duck leg with orange sauce, potatoes
and seasonal vegetables

225

BŒUF BÉARNAISE

Mørbrad, pommes frites og sauce bearnaise

Tenderloin, french fries and sauce bearnaise

325

VOL AU VENT

Sprød butterdej med svampe à la creme

Crispy puff pastry with mushrooms à la crème

175