

# AFTEN

kl. 17.00 - 21.00

## DINNER

### ENTRÉE

#### HUITRES

Franske østers med rødvin vinaigrette og citron  
French oysters with red wine vinaigrette and lemon  
3 stk. 89 / 6 stk. 175

#### RILLETTE DE SAUMON

Lakserillette, syltede rødløg, dild og grøn urteolie  
Salmon rillettes, pickled red onion, dill, and green herb oil  
115

#### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Klassisk fransk løgsuppe gratineret med ost  
Classic French onion soup gratinated with cheese  
105

#### TARTARE DE BŒUF

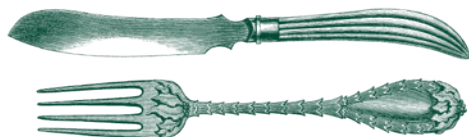
Tatar med syltet jordkok, trøffelmayo, hasselnød og blomkål  
Steak tartare with pickled Jerusalem artichoke, truffle mayo, hazelnut, and cauliflower  
129

#### SALADE CHÈVRE CHAUD

Grillet gedeost, spæde salater, valnødder og vinaigrette  
Grilled goat cheese, baby greens, walnuts, and vinaigrette  
115

#### TOPINAMBOUR FRIT

Friteret jordkok med fermenteret hvidløgscreme  
Deep-fried Jerusalem artichoke with fermented garlic cream  
90



### FROMAGE

Udvalg af gode franske oste  
Selection of good French cheeses  
145

### 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  
Catch of the day with mussel sauce, potatoes and seasonal vegetables  
245

#### CONFIT DE CANARD

Andeconfit med orangesauce og spidskål  
Duck confit with orange sauce and pointed cabbage  
225

#### BŒUF BÉARNAISE

Oksemørbrad, pommes frites og sauce béarnaise  
Beef tenderloin, French fries, and béarnaise sauce  
330

#### CHOU POINTU RÔTI

Bagt spidskål med brunet smør, hasselnødder, æbler, kartofler og sæsonens grønt  
Roasted pointed cabbage with brown butter, hazelnuts, apples, potatoes, and seasonal greens  
175

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée  
Classic crème brûlée  
85

#### GÂTEAU MARCEL

Klassisk chokoladecake med sæsonens garniture  
Classic chocolate cake with seasonal garnish  
89

#### TARTE AU CITRON

Fransk citrontærte  
French lemon tart  
85

Tilvalg af is / Add a scoop of ice  
vaniljeis eller kirsebørsorbet  
vanilla ice cream or cherry sorbet  
+15