

MENU

Oysters until sold out : 6pcs/DKK 175

DU FÅR ALLE 4 FORRETTER SERVERET FAMILY STYLE
VALGFRI HOVEDRET - DESSERT

FORRETTER

Tartare de bœuf à la mayonnaise truffée
Oksetatar med trøffel mayo, hasselnød og revet comte

Salade d'endives
*Julesalat med ristet walnødder, honning balsamico
dressing, nicoise oliven og rødløg*

Rillettes de poulet
*Kylling rilette med blomme chutney, purløg og
cornichoner*

Crème de champignons
Svampe soup med springløg

HOVEDRETTER

Aiglefin au four au beurre et au citron
*Bagt kuller, ristet spidskal og sauteret porre med
estragon og muslinge sauce*

ou

Confit de canard
*Confit de canard med ragout af puy linser og ristet
grønkål*

ou

Galette à l'oignon
*Galette med løg, ost og timian, hertil salat med
vinaigrette*

DESSERT&OST

Crèmeux à la pistache
*Nøddeflan med pistacie creme og bær kompot med
vanilje og stjerneanis*

ou

Comté 24 Maneder
Komaelk Ost - Kvaert

DKK 292

Vand med & uden brus ad lib DKK 8 per person
Brød med saltet smør ad lib DKK 18 per person

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Pastis	45
Picon Bière	65
Cidre de Normandie	45
Vin Pétillant	55
Verre de Champagne	95

Cocktails

Citadelle Gin Tonic	75
Picon Negroni	85
Espresso Martini	95

Cocktails

Lillet Tonic	65
Vermouth Tonic	65
Saint Germain Spritz	85

Bière

Pilsner	20cl/40cl	30/50
IPA	20cl/40cl	35/55
Blanche	20cl/40cl	35/55
Sans Alcool 0,5%	33cl	45

Avec 4cl

Ask for Spirits List:	85
Cognac, Armagnac, Liqueurs, Eaux de Vie...	

Chartreuse

Chartreuse : Verte / Jaune	65
Chartreuse Spéciale	135
Chartreuse d'Exception	185

Sans Alcool

Limonade : Grenadine ou Citron	30
Orangina 33cl	35
Verre de Vin Sans Alcool	65