

# Menu A la carte

## SNACKS

- Ristede saltede mandler 45 kr
- Oliven syltet med citron og krydderier 45 kr
- Toast med oliven tapanade, tomat & saltede ansjoser 45 kr

## SMÅ RETTER

- Græskar suppe med burrata, soltørret tomat & citron-skal 85 kr
- Løgtærte gratineret med Fransk gedeost 95 kr
- Brandade af saltet torsk med havesyre og grønt 85 kr
- Kammuslinger gratineret i skal, med hvidløg, mandler og persille 125 kr
- Kanin i vol au vent med porre, æble og brøndkarse 115 kr
- Stegt Foie gras, med sylrlige rødløg, svesker og peber 125 kr
- Svampetoast med tynde skiver af lufttørret Bayonne skinke 115 kr

## STORE RETTER

- Dagens Fisk – med nødder, brunet smør og salvie 185 kr
- Hane i riesling creme sauce, med champignon og rosmarin 165 kr
- Kalve Tatar ” tilsmagt som i Paris ” 165 kr
- Okse ” entrecote ” med rødvin, marv og skalotteløg 220 kr
- Lammeskank braiseret som i Provence 165 kr
- Svinebryst stegt og glaseret med timian, sort peber og lagret eddike 165 kr

## TILBEHØR

- Kartoffel pure rørt med olivenolie og parmesan 25 kr
- Klassisk sydfransk ratatouille 25 kr
- Grønne bønner i citronfløde 25 kr
- Grøn salat i vinaigrette 25 kr
- Klassiske pommes frites 25 kr