



SMÅ RETTER



Hvis du kun er til små retter, anbefaler vi at man vælger 3-4 retter

Rørt tatar som i Paris 95,-

Foie gras terrin med sauterne sky 90,-

Klassisk Salat Chevre Chaud 90,-

Gratineret kammusling med champagne-sabayonne 120,-

Pastisflamberet blæksprutte med tomat, kapers, hvidløg, bitter salat og fennikel 115,-

Gratineret artiskokterrin med Tomme de Savoie og skagenskinke 95,-

Stegte kalvebrisler med pære, pastinak, peberrod og persilleolie 95,-

Fransk løgsuppe med gruyere ost 95,-

Dagens 3 slags østers 110,-

GRØNNE DELE-SIDES



Vi anbefaler 2 deleretter for 2 personer

Kartofler med kyllingeskind, røget gedeost, krondill, eddike og rugbrød 70,-

Karamelliseret spidskål med mandler, gulerod, citrontimian og hvidløgsolie 70,-

Courgetter med hvidløg, kapers, rocula og sprød ost 70,-

Artiskokhjerter med linser, rosenkål, selleri og brunede smør 70,-

Pommes Frites med chipotle-mayo 45,-

STORE RETTER



Dorad Royal stegt og bagt med spinat, svampe og sauce nage 160,-

Braiseret svinekæber med kål, jordskok på to måder, ribs og citrontimian 150,-

Stegt unghanebryst med beder, brændt løg og æbler 150,-

Lam med ratatouille og olivensauce 180,-

Klassisk Cassoulet med and, pølser og bacon 150,-

Grillet Ribeye med sauce bearnaise og pommes frites 245,-

Côte de boeuf 1kg med løgconfit og sauce bordelaise (for 2 personer) 550,-

PIZZAER



Vores pizzaer er inspireret af autentiske lokale franske pizzaopskrifter.

Pizza Foie Gras 165,-

Foie Gras, syltet pære, brie og glace.
(Vores ynglings pizza)

Pizza Flammenkuchen 150,-

Bacon, løg, comté og fraiche.
(Også kendt som Tarte flambée)

Pizza au Canard 165,-

Confit de canard med bechamel og surt.

Pizza Ratatouille 150,-

(Fantastisk vegetar pizza)

DESERTER



Chokolade fondant med olivenolie og salt 70,-

Lavendel crème brûlée 70,-

Profiterole med vaniljecreme og chokolade 70,-

Æbletærte med saltet karamel 70,-

Oste 75,-