



Forretter: Pr. ret 100.-

Letrøget laks "Vinaigrette style"
Kapers, mild sennep, syltede løg og hønseæg

Bouillabaisse a la Marsellaise
Pocheret fisk, supperurter og smørstegte croûtoner

Vitello Tonnato af dansk kalvefilet
Sauce på olivenolie og tunfisk, samt sprøde jordskokker og høvlet parmesan

Hovedretter: Pr. ret 200.-

Pocheret torsk
Bacon. Timian. Kartofler og sennepscreme.

Farseret bryst af fransk unghane.
Svampesky, grønkål og selleripuré med brunet smør

Boeuf Bourguignon af braiseret okse
Kartoffelmos, svampe, løgskaller og sauce demi-glace

Tillæg for stegt Foie Gras på hovedretter + 50.-

Desserter: Pr. ret 90.-

Vanilie blanc-manger med søde mandler
Henkogte røde frugter og basilikum

Creme Brûlée
Klassisk fransk, glaseret vanillecreme

Udvalg af franske gårdoste af egen import
Syltede rosiner i Armagnac og smørristet brød

Vælg selv tre retter: 335.-

Vælg selv tre retter med tre glas vin 485.-

Der tages forbehold for sidste øjeblikks ændringer i menukortet