

## MENU

3 retter

375

*Sammensættes dagligt af køkkenet*

### ØSTERS

*Østers serveres med vinaigrette,  
citron og ristet maltbrød - 6 stk / 12 stk*

Fine de Claire No 3 - 145 / 265

Fine de Claire No2 Special - 155 / 295

Fine de Claire Gillardeau - 245 / 485

Selection - 185 / 365

Grillede østers  
Worchester og bacon - 3 stk - 95

### FRUITS DE MER

Grillede jomfruhummere  
med hvidløg, persille og citron - 145

1/2 kogt hummer  
med ristet brød, mayo og citron - 185

Rosé rejer med ristet brød, mayo og citron - 115

Caviar Gold 30g  
Med blinis, creme fraiche og skalotteløg - 445

## PLATEAU FRUITS DE MER

Hummer - Østers - Krabbeklør - Jomfruhummer - Rose rejer  
*Serveres med vinaigrette, mayonaise og citron*

Grande 445 / Royale 895

### FORRET

BOUILLABAISSE - 145  
Fiskesuppe med fisk og skaldyr.  
Hertil aioli og croutons

KAMMUSLINGER - 125  
Stegte kammuslinger med æblepuré, sprøde  
jordkokker og brunet smør

MUSLINGER - 95  
Dampede muslinger med fennikel,  
rosmarin, hvidløg og persille

JOMFRUHAMMERBISQUE - 145  
Jomfruhummerbisque med jomfruhummer,  
cognac og purløg

HELLEFLYNDER - 135  
Råmarineret helleflynder med grape,  
pistacie, mynte og grøn chili

LAKS - 115  
Råmarineret laks med tomat, rødøg,  
avocado, koriander og ingefær

RØDTUNGE - 125  
Dampet rødtunge med kålskud,  
persillepuré og luftig muslingecreme

## HOVEDRET

### TORSK - 225

Bagt torsk med bagt porre, grape, lang peber og varme krydderier

### RØDTUNGE - 245

Meunièrestegt rødtunge med brunet smør, kapers og kartofler

### PIGHVAR - 285

Stegt pighvar med chima, glacerede små løg, sennepsfrø og beurre blanc

### MUSLINGER - 185

Dampede muslinger med fennikel, rosmarin, hvidløg og persille

### HUMMER - 375

1/1 grillet hummer med chili, hvidløg, citron og grøn salat

### BOUILLABAISSE - 295

Stor fiskesuppe med fisk og skaldyr.  
Hertil aioli og croutons

### OKSEMØRBRAD - 285

Stegt oksemørbrad med glacerede rødbeder, brisler og sauce "bordelaise"

## DESSERT & OST

### PÆRE- 95

Pocheret pære med pære sorbet, hvid chokolade, friske hasselnødder og "milk jam"

### PROFITEROLES - 95

Med vaniljeis og chokoladesauce

### CRÈME BRÛLÉE - 85

Den klassiske med vanilje

### CHOCOLAT - 95

Chokoladeblinis med mælkeis, karamel og hasselnødder

### EN SURPRISE- 95

Vaniljeparfait, passionsfrugt, macadamianødder og marengs

### PETIT FOURS - 65

Madeleines og Financiers

### OST - 125

Udvalg af oste med sprødt og sylt