

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

JOMFRUHUMMERBISQUE - 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 sølvbeder, kastanjer og sauce på
hønsfond og cornichoner

RØDTUNGE - 245

Meunièrestegt rødtunge med brunet smør,
kapers og kartofler

PIGHVAR - 285

Stegt pighvar med græskar, glacerede små løg,
sennepsfrø og pighvarsauce

MUSLINGER - 185

Dampede muslinger med fennikel,
rosmarin, hvidløg og persille

HUMMER - 375

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

BOUILLABASSE - 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

"Gammeldags æblekage"

PETIT FOURS - 65

Madeleines og Financiers

OST - 125

Udvalg af oste med sprødt og sylt