



AFTEN KORT

FORRET

Hjemmebagt brød pr. person 30 kr.

Heirloom tomater – vandmelon – kalamata oliven – rødløg – 85 kr.

Tempura af courgetteflur – stracciatella – piment d’espelet – 105 kr.

Carpaccio af oksemørbrad – parmasan – pinjekerner – 12 års balsamico – 145 kr.

Bretagnes fiskesuppe – havbars – blåmuslinger – jomfruhummer – squide – 225 kr.

Crudo af havbars – Kirsebær – lime – piment d’espelet – 138 kr.

Jomfruhummer tatar – straciatella – ærter – spicy boghvedekerner – 135 kr.

Grilled jomfruhummer a la planche – tomat – basilikum – sauce vierge – 138 kr.

HOVEDRETTER

Moules Marinere – 145 kr.

Linguine – trøffel – parmesan – kantareller – 185 kr.

Rødspætte stegt på ben – ærter – grillet hjertesalat – muslinge sauce – 245 kr.

Bøf au poivre – pebersauce – pommes allumettes – 275 kr.

Stegt Poussin – courget – aubergine – tomat & jus grass sauce – 185 kr.

–

Min 2 personer

Paella – squide – jomfruhummer – havbars – muslinger – 285 kr.

OST

Udvalg af europæiske oste – sødt – ristet brød – 145 kr.

DET SØDE

Pavlova – solbær – yoghurt – yuzu – 145 kr.

Craquelin – pistacieis – pralin m. chokolade – 135 kr.

Affogato – espresso – vaniljeis – karamel – hasselnød – 105 kr.

