

---

# MENU

---

3 R E T T E R S M E N U

3 5 0 D K K

**Vælges: Forret, Hovedret, Ost/Dessert**

Retterne er hjemmelavet med hjertet og tager tid.

Bestil venligst alle retter/varme tilkøb ved ankomst.

---

# T I L K Ø B

## **Kartofler**

(Pommes gratin Dauphinois/Fløde  
kartofler)  
*40 DKK*

## **Olivenolie**

*25 DKK*

## **Smør**

*20 DKK*

## **Ekstra brød**

*25 DKK*

## **3 glas vinmenu**

(til 3 retters menuen)  
*285 DKK*

---

# F O R R E T T E R

## **QUENELLE LYONNAISE**

Byen Lyons berømte fiske dumplings serveret med en skaldyrsovs.

## **Tartare Du Bettrave**

Rødbede tatar med kapers, cornichons, estragon og grov sennep

## **FOIE GRAS**

(30 DKK tillæg til menu-prisen)

Hjemmelavet Foie gras

## **ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE**

**(30 DKK tillæg til menu-prisen)**

Traditionel fransk delikatesse, snegle i hvidløgssmør og friske krydderier

---

# H O V E D R E T T E R

## **CANNELLONI A LA BONIFACIÈNNE**

Cannelloni med ricotta, spinat, tomat og parmesanost.

## **OUË DE PORC À LA MOUTARDE.**

Traditionel ret med langtidsstegt svinekæber i rødvinsovs med grov

## **SAUMON À L'OSEILLE**

Laks med en havesyre sovs.

## **FILET DE VEAU AUX TRUFFES**

(60 DKK tillæg til de 3 retters menu)

Kalvemørbrad med pancetta og trøffelsovs

---

# D E S S E R T

## **ASSIETTE DE FROMAGES**

Oste tallerken

## **MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE**

### **LA POIRE BELLE HÉLÈNE**

(15kr tillæg til de 3 retters menu)

Klassisk dessert med pocheret pære, hjemmelavet vaniljeis og chokoladesauce

### **TARTE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT**

(30 DKK tillæg til de 3 retters menu)

Varme chokolade soufflé, med hjemmelavet vanilje is

---

# C H E F S   S E T   M E N U

5 0 0   D K K

## 3 retter + 3 glas vinmenu

### **Quenelle Lyonnaise**

Byen Lyons berømte fiske dumplings serverede med en skaldyrsovs

### **Poulet En Mode Automnale**

Fransk efterårsret. Confiteret kyllingelår og stegt kyllingebryst med græskar og Karl Johan sovs

### **Crème Café Caramel Á L'armagnac**

Kaffe crème med hjemmelavede is drys af sprøde hasselnød-kiks, karamel og armagnac