

3 retter 350kr

Retterne er hjemmelavet med hjertet og tager tid.
Bestille venligst alle retter/ varme tilkøb ved ankomst.

Tilkøb:

Kartofler -Pommes gratin Dauphinois/Fløde kartofler 40kr.
Oliven olie- 25 kr, Smør 20kr, Ekstra brød -25kr.
3 glas vinmenu (til 3 retters menuen) 285kr.

Forret.

QUENELLE LYONNAISE -

Byen Lyons berømte fiske dumplings serverede med en skaldyrsovs.

SOUPE À L'OIGNON.

Fransk løgsuppe, stammer helt tilbage fra middelalder og er historisk kendt bouillon med bløde, karamelliserede løg, brød og smeltede ost på toppen.

RAVIOLI DE POIREAUX AUX TRUFFES

(30kr tillæg til menu-prisen).

Hjemmelavet ravioli med porre og friskrevet trøffel på toppen.

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE -

(30kr tillæg til menu-prisen).

Traditionel fransk delikatesse, snegle i hvidløgssmør og friske krydderier.

Hovedret.

CANNELLONI A LA BONIFACIËNNE -

Cannelloni med ricotta, spinat, tomat og parmesanost.

A POULE AU POT.

Poule au Pot, Høne i gryden, symboliserer det landlige køkken i Frankrig. Med kylling i stykker, kylling pakket i kålblade og grøntsager i en elegant kylling consommé.

SAUMON À L'OSEILLE -

Laks med en havesyre sovs.

FILET DE VEAU AUX TRUFFES-

(60kr tillæg til de 3retters menu)

Kalvemørbrad med pancetta og trøffelsovs.

Dessert.

ASSIETTE DE FROMAGES/ Oste tallerken

MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE.

COUPE GLACÉ SORBET À L' ORANGES SANGUINE.

(15kr tillæg til de 3retters menu) Hjemmelavet

blødappelsin sorbet, confiteret blødappelsin og Campari granité.

PROFITEROLES A LA VANILLE .

(30kr tillæg til de 3retters menu) Profiteroles med hjemmelavet vaniljeis med chokoladesovs.

CHEFS SET MENU 500KR

3 RETTER + 3 GLAS VINMENU.

QUENELLE LYONNAISE,

Byen Lyons berømte fiske dumplings serverede med en skaldyrsovs.

FILET DE VEAU AUX TRUFFES-

Kalvemørbrad med pancetta og trøffelsovs.

MONSIEUR JACQUES CRÉME BRULÉE.

