

— Menu —

TØRRET ANDEBRYST  
radicchio & gæremulsion

CONFITERET KARTOFFEL  
tatar af okse & bærii caviar

BITTER KAKAOKIKS  
saltet foie gras & kvæde

GRILLET TUN  
gulerod i tekstur & sauce nage

STEGT LAMMEBRYST  
lammebrisler, ristede artiskokker, artiskokpuré, confiteret citron &  
lammesauce

SPRØD MARENGS  
havtorn, blodappelsin & crème anglaise

MENU 450,-  
VINMENU 450,-  
4 glas vin

— 3 snacks —

TØRRET ANDEBRYST  
radicchio & gæremulsion

GILLARDEAU ØSTERS  
citron & vinaigrette

CONFITERET KARTOFFEL  
tatar af okse & bærii caviar

3. 6. eller 12 stk.

120,- / 200,- / 400,-

ARANCINI  
safran & rouille

150,-

— Småretter —

Vi anbefaler 2-3 retter per person

ØSTERS TATAR  
jordskokkecreme, champagne vinaigrette og  
havesyre

TATAKI AF KALV  
ponzu, tørret tomat, bitre salater & parmesan

GRILLET TUN  
gulerod i tekstur, & sauce nage

FRISK PASTA  
ansjoser, sorte oliven, gedeost, brunet smør &  
røget marv

STEGT HELLEFLYNDER  
squash, ventrèche & beurre blanc

STEGT LAMMEBRYST  
lammebrisler, ristede artiskokker, artiskokpuré,  
confiteret citron & lammesauce

140 ,- per ret

— Ost & Sødt —

ROMGLASERET ANANAS  
sablé breton & vaniljeis

SPRØD MARENGS  
havtorn, blodappelsin & crème anglaise

3 SLAGS OSTE  
sprødt & sødt

110 ,- per ret