



# FROKOST

---

Anbefaler vi 2-3 serveringer per gæst.

ØSTERS 3 / 6 / 12 stk.

Roumegous no. 5 fra Normandiet 105,- / 175,- / 350,-

Le Gall no. 3 fra Bretagne 120,- / 200,- / 400,-

Gillardeau no. 4 fra Marennes 135,- / 225,- / 450,-

## SNACKS

Brød & smør 45,-

Petit Lucques oliven 55,-

Hvide ansjoser med baby ferskner, salturt & hasselnød 75,-

## KOLDE RETTER

Koldrøget laks med ristet brød, urter & creme fraiche 135,-

Chèvre chaud salat med valnødder & skalotteløg 135,-

Nicoise salat med haricots verte, forårsgrønt, tunfisk, anjoser, æg & oliven 175,-

Hvide og grønne asparges med dijon, mandler & kørvel 145,-

Tatar af okse med grønne peberkorn & brøndkarse 155,-

## VARME RETTER

Kulgrillet rib eye med béarnaise sauce, pommes friter & grøn salat 275,-

Løgtærte med crème fraiche 48% serveret med grøn salat 145,-

Croque Monsieur - grillet sandwich med skinke & Comté serveret med grøn salat 140,-

Muslinger i hvidvin, flødesauce & fennikel serveret med pommes friter 155,-

## BØRNERETTER

Croque moniseur med pommes friter 120,-

Jambon fromage sandwich med pommes friter 95

## DESSERTER

Et udvalg af 3 oste serveret med sødt 135,-

Profiteroles med vaniljeis og chokoladesovs 110,-

Dagens kage - Venligst sprøg betjeningen 65,-