


LES HORS D'ŒUVRES

snacks at starte på / *snacks to start*

LES AMUSE BOUCHES DU JOUR
dagens udvalg af 3 mundrette snacks
3 bite-size snacks of the day
115


LES HUÎTRES « GILLARDEAU »
østers med grillet citron og hot sauce
oysters with grilled lemon & hot sauce
6 stk - 295
12 stk - 575


LA SCARPETTA 
tallerken med brød og dyp
plate with bread & dip
85


LE LÁNGOS ROYALE
friteret fladbrød med 10 gram Gastro Unika caviar
deep fried flatbread with 10 grams Gastro Unika caviar
315

LES ENTRÉES

forretter / *starters*

LA SOUPE FORESTIÈRE 
cremet suppe med svampe fra Bygaard
creamy soup with mushrooms from Bygaard
135


LA SALADE TIÈDE AUX BETTERAVES 
lun rødbedesalat med gedeost
warm beetroot salad with goat cheese
135


 **LES JAMBONNETTES DE GRENOUILLE**
"Louisiana fried" frølår med stærk tartar sauce
"Louisiana fried" frog legs with spicy tartare sauce
175

LA SALADE DE MÂCHE AU MAGRET FUMÉ
lameller af røget andebryst og avocado med feldtsalat
petals of smoked duck breast and avocado with lambs lettuce
165

LE TARTARE « CHARCUTIÈRE »
oksetatar med "fuglekvidder" og bagte løg
beef tartare with chopped charcuterie and baked onions
145

LES WONTONS AU PORC FERMIER
dumplings af dansk landgris med soya og brunet smør
dumplings of danish pork with soy and browned butter
165

 **LA TERRINE DE HOMARD « INDOCHINE »**
hummerterrine, spidskål og sydøstasiatisk dressing
lobster terrine, hispi cabbage & south east asian dressing
195

LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ 
pasta fyldt med comté, friskost og persille
pasta filled with comté, cream cheese & parsley
165

 vegetarisk / *vegetarian*  signaturret / *signature dish*

For information om allergener, venligst spørg betjeningen / *For information regarding allergens, please ask the service staff*

LES PLATS ET SES SAUCES

retter med sauce - uden tilbehør / *dishes with sauce - without garnish*

LA LIMANDE « GRENOBLOISE »

hel rødtunge med brunet smør, kapers og citron
whole lemon sole with butter, capers & lemon

355

LE STEAK AU POIVRE

180 g oksemørbrad med pebersauce
180 g beef tenderloin with pepper sauce

325

LA CAILLE FARCIE « ALBUFÉRA »

hel farseret vagtel med foie gras sauce
whole stuffed quail with foie gras sauce

345

LE CHOU ROMANESCO

urtepocheret romaneskokål med sauce verte
herb-poached romanesco cabbage with sauce verte

195

GARNITURES

tilbehør til retter / *garnish for dishes*

LE SAUTÉ DE CHAMPIGNONS

sauté af sherryglaserede svampe
sauté of sherry glazed mushroom

85

LES CAROTTES GLACÉES À L'ORANGE

små gulerødder glaseret i appelsin
small carrots glazed in orange

85

LA TARTE FINE AUX OIGNONS ROSCOFF

bagt tærte med Roscoff løg
baked Roscoff onion tart


95

LA TARTIFLETTE

kartoffelgratin med reblochon ost og ventrèche
potato gratin with reblochon cheese & ventrèche

125

MES POMMES FRITES

 tynde fritter tilberedt i jordnøddolie med dijonnaise
thin french fries cooked in peanut oil with dijonnaise

85

LE MESCLUN

grøn salat med urter
green salad with herbs

65

LES FROMAGES & DESSERTS

ost & dessert / *cheese & dessert*

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

udvalg 5 af modne oste med behørig garniture
selection of 5 ripe cheeses with condiments

185

LA GROENLANDAISE

chokolade, solbær og vaniljeis
chocolate, blackcurrant & vanilla ice cream


175

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

chokolademousse med madeleinekager
chocolate mousse with madeleine cakes

135

LE PIÑA COLADA EN SURPRISE

 lag af ananas- og kokossorbet flamberet med rom
layers of pineapple and coconut sorbet flambeed in rum

175

L'ÎLE FLOTTANTE

sneæg med vaniljesauce og karamel
poached meringue with vanilla sauce & caramel

125

POUR LES PETITS

børnemenü / kids menu

LILLE BØF BÉARNAISE MED FRITTER

small steak with béarnaise with fries

185

—

PASTA MED TOMATSAUCE ELLER SMØR

pasta with tomato sauce or butter

95

—

PERLEHØNE NUGGETS MED FRITTER

guinea fowl nuggets with fries

125

—

FISKEFINGRE MED FRITTER

fish fingers with fries

125

—

POMMES FRITES

french fries

85

—

GRØN SALAT

green salad

65

CASSE-CROÛTES

vinbar snacks / wine bar snacks

LES AMUSE BOUCHES DU JOUR

dagens udvalg af 3 mundrette snacks

3 bite-size snacks of the day

115

LES HUÎTRES « GILLARDEAU »

østers med grillet citron og hot sauce

oysters with grilled lemon & hot sauce

6 stk - 295

12 stk - 575

LE LÁNGOS ROYALE

friteret fladbrød med 10 gram Gastro Unika caviar

deep fried flatbread with 10 grams Gastro Unika

caviar

315

LA SCARPETTA



tallerken med brød og dyp

plate with bread and dip

85

LE CROQUE GARÇON



tynd parisertoast med sød trøffelsennep

thin grilled ham/cheese with sweet truffle mustard

95

LES JAMBONETTES DE GRENOUILLE



“Louisiana fried” frølår med stærk tartar sauce

“Louisiana fried” frog legs with spicy tartare sauce

175

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE

udvalg af charcuterie med surt

selection of cold cuts with pickles

185

L'ASSIETTE DE FROMAGES

udvalg 5 af modne oste med behørig garniture

selection of 5 ripe cheeses with condiments

185

OLIVES VERTES FARCIES AUX ANCHOIS

grønne oliven fyldt med ansjoser

green olives filled with anchovies

75