

# AFTEN

- Fra kl. 17.30-21.00 -

## SNACKS

Østers naturel 6/12 stk. m. champagnevinaigrette & citron .....	185/350,-
Black Label Rossini caviar 10g. m. tilbehør.....	245,-
Friterede små fisk m. piment d'Espelette-mayo.....	65,-
Tarté flambée - fladbrød m. løg, bacon & creme fraiche (2-4 pers).....	95,-
Soltørrede sorte oliven eller saltede Guara mandler (veg).....	45,-
Chips & Karl Johan-mayo (veg).....	45,-

## SMÅ RETTER

Skovens svampe m. sherrycreme i vol-au-vent (veg).....	120,-
Paté en croûte - fransk paté af gris & and m. selleriremoulade & cornichoner.....	125,-
Rørt tatar af okse m. sprød salat & trøffelchips.....	125,-
Fransk løgsuppe m. gratineret ostebrød.....	110,-
Escargot - franske snegle i hvidløg m. brød .....	95,-

## HOVEDRETTER

Coq au vin - kylling i rødvinsauce m. bacon, svampe, løg & kartoffelmos.....	215,-
Entrecôte skåret af Sashi højreb m. sauce béarnaise, sprøde fritter & grøn salat.....	325,-
<i>Med stegt foie gras + 65,-</i>	
Dagens fisk - Spørg venligst din tjener.....	225,-
Ølbraiseret svinekæber, glaserede beder & trøffelsauce m. vinterurter.....	195,-
Saltbagt knoldselleri m. brunet smør & fynske æbler m. salat (veg).....	195,-
<i>Lidt ekstra godt: Pommes frites, grøn salat el. hvidløgbrød.....</i>	<i>45,- pr. stk.</i>

## DESSERT/OST

3 små franske kager.....	45,-
Bagt æblekage m. saltede mandler & bourbon-vaniljeiscreme.....	95,-
Gateau Marcel - cremet chokoladekage m. bourbon-vaniljeiscreme.....	95,-
Creme brûlée m. strejf af hvid chokolade og sæsonens sorbet.....	95,-
3/5 udvalgte oste m. tilbehør.....	95/145,-

## TAVLEMENUEN

Dagens 3 retters tavlemenu

*Se tavlen i restauranten eller spørg din tjener.*

**Menu 375,-**

**Vinmenu 275,-**

*Angående oplysninger om indhold af allergener i maden kontakt venligst personalet.*