

# 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.....	195,-
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,-

## FORRETTER

Skovens svampe m. sherrycreme i vol-au-vent (veg).....	120,-
Paté en croûte - fransk paté af gris & and m. porremayo & cornichoner.....	125,-
Friskrørt tatar af okse m. sprød salat & trøffelchips.....	135,-
Fransk løgsuppe m. gratineret ostebroød.....	110,-
Escargot - franske snegle i hvidløg m. brød .....	95,-
Foie gras tarrin, med figner i Pommeau de Normandie og sprød rug .....	125,-

## HOVEDRETTER

Coq au vin - kylling i rødvinsauce m. bacon, svampe, løg & kartoffelmos.....	225,-
Tournedos af Sashi oksemørbrad m. sauce béarnaise, sprøde fritter & grøn salat....	355,-
<i>Med stegt foie gras + 65,- med Sort vinter trøffel + 75,-</i>	
Dagens fisk - Spørg venligst din tjener.....	225,-
Braiseret oksespidsbryst m. nye gulerødder, syltede sennepskorn sauce blanquette & saltbagt selleri.....	225,-
Saltbagt knoldselleri m. brunet smør & fynske æbler m. salat (veg).....	195,-
<i>Lidt ekstra godt: Pommes frites, grøn salat el. hvidløgsbrød.....</i>	<i>45,- pr. stk.</i>

## DESSERT/OST

3 små franske kager.....	45,-
Hjemmelavet is med brændt nougat, svøbt i fransk chokolade.....	95,-
Gateau Marcel - cremet chokoladekage m. hjemmelavet bourbon-vaniljeiscreme....	95,-
Creme brûlée m. strejf af hvid chokolade og sæsonens sorbet.....	95,-
3/5 udvalgte oste m. tilbehør.....	95/145,-

Filtreret vand med eller uden brus, ad libitum 15,- pr person

## Menu du jour

Dagens 3 retters menu

*Se tavlen i restauranten eller spørg din tjener.*

**Menu 385,-**

**Vinmenu 285,-**

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