

Snacks

- Brød med tidlig høst olivenolie eller urtesmør 35,-
Nocellara-oliven marineret med timian og basilikum 45,-
Ristede og saltede mandler 45,-
Grillede pimientos de Padron 75,-
Confit de Canard-kroketter 95,-
Kartoffel- og Manchego-kroketter 95,-
Ansjoser fra Ortiz 85,-
Sardiner fra Pinhais 85,-

Charcuteri 165,-

- Jamon Iberico, *skinke af iberisk gris, Sevilla*
Coppa, *tørret nakkefilet af gris, Emilia-Romagna*
Trøffelsalchichon, *trøffelpløse af Duroc-gris, Valencia*

Ost 1 stk. 45,- 3 stk. 125,- 5 stk. 200,-

- Manchego, *12 måneder lagret fåremælksost, La Mancha*
Morbier, *halvfast komælksost med aske, Jura*
Comté, *18 måneder lagret råmælksost af komælk, Jura*
Brillat Savarin, *blød triple cream komælksost, Normandiet*
Selle Sur Cher, *halvblød gedmælksost vendt i trækulsaske, Loire*
Bleu d' Auvergne, *halvblød blåskimmelost af komælk, Auvergne*

Gillardeau-østers nr. 4, Normandiet

- Champagnevinaigrette og citron
3 stk. 125,- 6 stk. 235,- 12 stk. 445,-

Mindre retter

Hvid asparges med sauce gribiche og urtecrumble 155,-

Pulpo med mung bønner, harissa og persille 175,-

Tatar med ramsløgspure, grillede ærter og kyllingeskind 165,-

Større retter

Confiteret græskar med grønkålsskud, brunet smør og ponzusauce 195,-

Perlehøne med kartoffel, estragon og stikkelsbær 215,-

Dessert

Rabarber kompot med hvid chokolade is 95,-

3-retters menu 365,-

Vinmenu 345,-

5-retter menu 575,-

Vinmenu 525,-

Amuse bouche +85

Hautbois Champagne, Cuvée Haut'Thentic

-

Tatar med ramsløgspure, grillede ærter og kyllingeskind

Juris, Burgenland, Pinot Noir

-

Lyssej med confiteret porre, perleløg og hibiscus beurre blanc +125,-

La Ferme des Arnaud, Grain Galet, Cinsault

-

Perlehøne med kartoffel, estragon og stikkelsbær

Domaine La Paleine, Saumur in Loire, Chenin Blanc

-

Rabarber kompot med hvid chokolade is

Domaine Guillaman, Côtes de Gascogne, Petit et Gros Manseng