

Østersbar

Østers fra hhv. østersspecialisten David Hervé og limfjorden. Serveres m. citron, skalotteløgs-vinaigrette og ristet brød.

- Fine de Claire nr.3 18,- stk / 6 stk 100,-
- Boudeuse nr.4 20,- stk / 6 stk 110,-
- Ecailles d'argent nr.3 25,- stk / 6 stk 135,-
- Royale cabanon nr.3 28,- stk / 6 stk 150,-
- Limfjordsøsters/plates 38,- stk / 6 stk 205,-

Prøv en af hver af de 5 østers 135,-

Snacks

- Hjemmebagt brød m. Isigny-smør 25,-
- Franske oliven 35,-
- Saltede nødder & mandler 35,-
- Ventrèche (lufttørret bacon) 35,-
- Mini-Bressan (Indbagt paté) 35,-
- Pavé aux olives (pølse m. olive) 35,-
- Anderillette (henkogt kød) 35,-

Charcuteri

A.O.C. charcuterie fra små bønder fra forskellige franske regioner.
Rosette-pølse(Lyon), indbagt paté m. pistache (Alsace), chorizo(Pyrenæerne) anderillette (Languedoc), Bayonne-skinke(Baskerland) Vildsvinpaté(Ardèche)

Blandet fad 145,-

Ost

Vi importerer selv vores oste fra affineur: Tourrette i Strasbourg. Alle oste serveres m. behørig garniture – i nævnte rækkefølge...

- Pouligny Saint-Pierre (gedeost fra Loire)
- Saint-Felicien fermier (friskost fra Isère)
- Langres (rødskimmeost, Champagne)
- Comté (fastost fra Franche-Comté)
- Chaource (hvidskimmeost, Champagne)
- Salers (halvfast ost fra Auvergne)
- Fourme d'Ambert (blåskimmeost, Auvergne)

Enhedspris 35,-

Smag hele ostebrættet 185,-

Foie gras

Andeleverterrin på ristet hjemmebagt brioche m. pæregelé
kr. 135,-

A la carte

v. Snorri Magnason

- Coquilles Saint-Jacques choux fleur ventrèche – Kammuslinger, blomkålspuré, blomkålscrudité, hasselnøddesmør og lufttørret fransk bacon

- Croquette de poulet – Sprød kyllingelever, savoykål, røde æbler og portvinsglace

- 4 huîtres – 4 forskellige østers serveret m. skalotteløgseddike og ristet brød

95,-

□□□□□□

- Lapin à la crème d'estragon – Kanin m. perleløg, rosenkål, oliven og estragon i cocotte

- Jous de veau braisées – Kalvekøber i hvidvin m. grønne Le Puy linser, selleripuré & pickels af rodfrugter

- Tire-bouchon's Bouillabaisse - Klassisk sydfransk fiskesuppe m. forskellige fisk, muslinger og tigerrejer serveres m. aioli

185,-

□□□□□□

- Poire à la vanille et ganache de nougat – Pære i vaniljelage, nougatganache

- Crème brûlée à la vanille de Tahiti - Klassikeren over dem alle..

85,-

Menu

Vælg en forret, en hovedret og en dessert/ost fra A la carte-kortet for 325,-

Ledsagende vinmenu

- 3 gode glas 225,-
- 3 luxusglas 350,-

Petits fours

Barens udvalg af trøfler mm. 3 stk.
35,-