



# FROKOST

---

Anbefaler vi 2 -3 serveringer per gæst.

ØSTERS 3 / 6 / 12 stk.

Roumégous no. 5 fra Normandiet 105,- / 175,- / 350,-

Le Gall no. 3 fra Bretagne 120,- / 200,- / 400,-

Gillardeau no. 4 fra Marennes 135,- / 225,- / 450,-

## SNACKS

Brød & smør 45,-

Oliven med citron & timian 55,-

Hvide ansjoser med babyfersken & samfir 75,-

## KOLDE RETTER

Koldrøget laks med ristet brød, urter & creme fraiche 135,-

Chèvre chaud salat med valnødder & skalotteløg 135,-

Nicoise salat med haricots verte, forårsgrønt, tunfisk, anjoser, æg & oliven 175,-

Hvide og grønne asparges med dijon, mandler & kørvel 145,-

Tatar af okse med grønne peberkorn, ramsløgskapers & brøndkarse 155,-

## VARME RETTER

Grillet jomfruhummer med urtesmør 155,-

Løgtærte med crème fraiche 48% serveret med grøn salat 145,-

Croque Monsieur - grillet sandwich med skinke & ost serveret med grøn salat 140,-

Muslinger i hvidvin, flødesauce & fennikel serveret med pommes frites 155,-

## DESSERTER

Et udvalg af 3 oste serveret med sødt 135,-

Profiteroles med vaniljeis og chokoladesovs 95,-

Dagens kage - Venligst sprøg betjeningen 65,-