

menu dégustation

SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE

En introduktion til det frankofile køkken i tre variationer

LE PETIT LYONNAIS

Oksetatar rørt med tabasco, sennep, estragon & cognac

SUPRÊME DE PINTADE

Stegt perlehønebryst, stegte kantareller, savoykål, majs & letroget honsesauce

CRÈME BRÛLÉE

Vi behøver ikke sige mere ...

3 RETTER DKK 395 // 4 RETTER DKK 455

Vinmenu "RHÔNE"

Aperitif & 3 dejlige glas - DKK 325

Vinmenu "SOMMELIER"

Champagne & 3 ekstra dejlige glas - DKK 475

Filtreret vand med & uden brus, brød samt smør. Per person

DKK 35

à la carte

LES CAVIARS DE LA MAISON ROSSINI

OSCIETRA SELECTION

Med velafstemt saltbalance, cremet tekstur & masser af dybde i smagen er disse smukke, grågrønne perler, intet mindre end en himmerigsmundfuld.

30 gram - DKK 625

BAERII PRESTIGE

Med sin dybe nøddesmag & modige saltning er denne robuste caviar perfekt som supplement til stort set hele vores menukort.

10 gram - DKK 125 // 30 gram - DKK 275

BLACK LABEL

Denne caviar bliver eksklusivt produceret til restauranter. Med en mild saltning & en bred, delikat umami, er Black Label fra Rossini en klar favorit blandt flere af vores gæster.

15 gram - DKK 175

BLINIS

3 stk & crème fraîche
DKK 35

à la carte

LES HORS D'OEUVRE

LES HUÎTRES

Østers naturel med tabasco, skalotteløgsvinaigrette & citron

3 stk. DKK 95 - 6 stk. DKK 175

9 stk. DKK 250 - 12 stk. DKK 330

GRENOUILLES À LA PERSILLADE

Stegte frølår med citron & persillade

6 stk. DKK 115

SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE

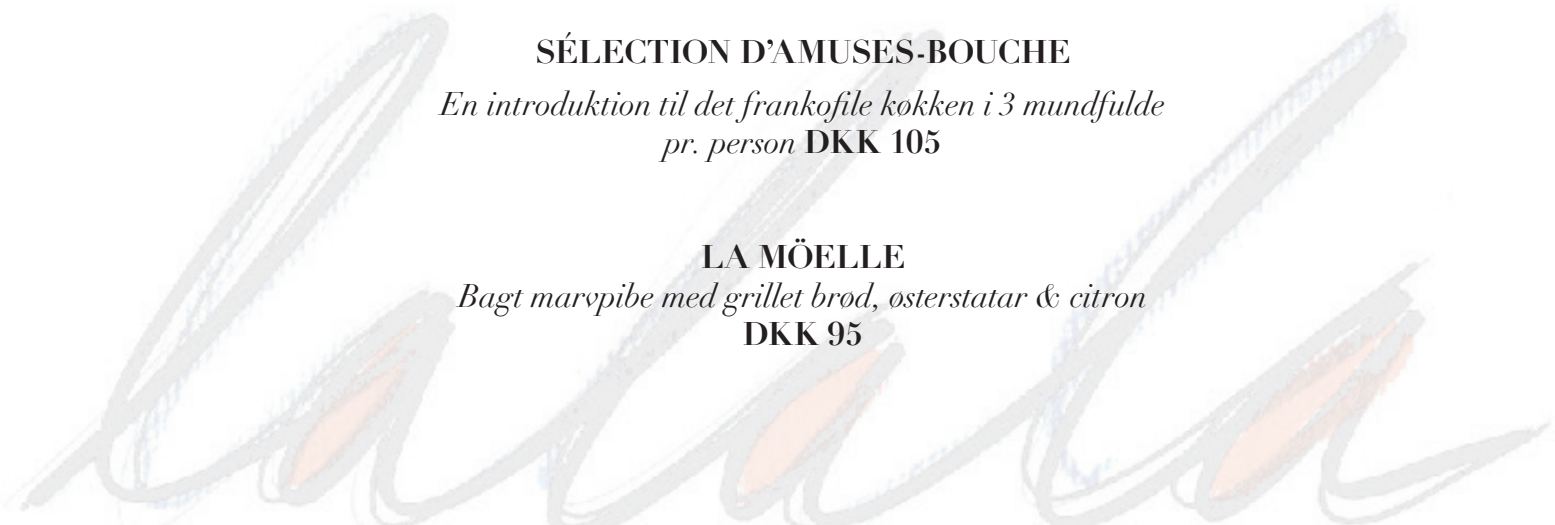
En introduktion til det frankofile køkken i 3 mundfulde

pr. person DKK 105

LA MÖELLE

Bagt marvpibe med grillet brød, østerstatar & citron

DKK 95



à la carte

LES ENTRÉES

VOL-AU-VENT

Smørbagt tartelet med kalvebrisler, morkler & blanquette

DKK 185

TERRINE DE FOIE GRAS

Terrin af marineret andelever fra "Maison Masse" i Nantes & behørig garniture

DKK 145

SAUMON FUMÉ

Koldroget islandsk Vestfjordlaks fra Centralrogeriet med spæde salater & syrnet fløde

DKK 135

TOAST À LA FORESTIÈRE

Grillet brød med stegte svampe à la crème & grønne urter

DKK 125

LE PETIT LYONNAIS

Oksetatar rørt med tabasco, sennep, estragon & cognac

DKK 115

à la carte

LES PLATS

L'ENTRECÔTE

Grillet kornfødret rib-eye med grønne salater i sennepsvinaigrette, fritter & sauce choron
DKK 325

POISSON DU JOUR

Dagens friske fangst med nye kartofler, sauté à la française & beurre noisette med kapers
DKK 285

SUPRÊME DE PINTADE

Stegt perlehønebryst, stegte kantareller, savoykål, majs & letroget honsesauce
DKK 265

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Vildsund med fritter & aioli
DKK 215

TARTARE À LA LYONNAIS

Oksetatar rørt med tabasco, sennep & cognac, serveret med fritter & dijonnaise
DKK 195

à la carte

LES FROMAGES & DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Udvalg af modne franske gårdoste & behørig garniture

Pr. stk / DKK 45

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Kraftig chokolademousse med knas & druknede kirsebær

DKK 125

CRÈME BRÛLÉE

Vi behøver ikke sige mere ...

DKK 115

PETITS FOURS

Små søde sager til kaffen

Pr. stk / DKK 40

