

# menu dégustation

## SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE

*En introduktion til det frankofile køkken i 3 mundfulde*

\*\*\*

## BISQUE AUX TOPINAMBOUR

*Cremeret jordskokkebisque med crouton & revet comté*

*(Supplement af stegt kammusling: DKK 45)*

\*\*\*

## POITRINE DE PORC DUROC

*Confiteret svinebryst med kartoffelpuré, choucroute, stegt efterårskål & sauce med æblegastrique*

\*\*\*

## 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 og uden brus,, brød & smør - per person*

**DKK 35**

*à la carte*

**LES CAVIARS DE LA MAISON ROSSINI**

**OSCIETRA SELECTION**

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

30 gram - DKK 625

**BAERII**

*Med sin dybe nøddesmag og 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 og delikat umami, er Black Label fra Rossini en klar favorit blandt flere af vores gæster.*

15 gram - DKK 175

*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*

**LES PETITS PATÉ**

*Braiserede snegle i sprødbagt filodej med Karl-Johanmayo & portvinsglace*

**DKK 95**

# à la carte

## LES ENTRÉES

### **VOL-AU-VENT**

*Smørbagt tartelet med kalvebrisler, morkler & blanquette*

**DKK 185**

### **COQUILLE ST. JAQUES**

*Stegte kammuslinger med cremet jordskokkebisque, crouton & revet comté*

**DKK 175**

### **TERRINE DE FOIE GRAS**

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

**DKK 145**

### **SAUMON FUMÉ**

*Koldroget islandsk Vestfjordlaks fra Centralrogeriet  
med variationer af gulerødder, sprød sort sesam & koldpresset rapsolie*

**DKK 135**

### **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 bearnaise*

**DKK 335**

### POISSON DU JOUR

*Dagens friske fangst med grydestegt blomkål, salvie, ristede hasselnødder samt beurre noisette med oliven & kapers*

**DKK 285**

### POITRINE DE PORC DUROC

*Confiteret svinebryst med kartoffelpuré, choucroute, stegt efterårskål & sauce med æblegastrique*

**DKK 255**

### 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**

**TARTE TATIN**

*Klassisk karamelliseret frugttærte med vieille prune karamel & vaniljeis*

**DKK 125**

**CRÈME BRÛLÉE**

*Vi behøver ikke sige mere ...*

**DKK 115**

**PETITS FOURS**

*Små søde sager til kaffen*

**Pr. stk / DKK 40**

