

menu dégustation

SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE

En introduktion til det frankofile køkken i 3 mundfulde

ASPERGES BLANCHES EN MOUSSELINE

*Smørpocherede hvide asparges med klassisk mousseline & friskkværnet sort peber
(supplement af håndpillede rejer fra Smögen + DKK 45)*

CAILLE FARCIE AUX MORILLES

Morkelfarset vagtel med grønne asparges, spæde kål, ramsløg, kartoffelkompot & sauce blanquette

CRÈME BRÛLÉE

Vi behøver ikke sige mere ...

3 RETTER DKK 395

4 RETTER DKK 450

Vinmenu "RHÔNE"

Aperitif og 3 dejlige glas - DKK 295

Vinmenu "SOMMELIER"

Champagne og 3 ekstra dejlige glas - DKK 475

Vand, brød & smør - per person

DKK 20

à la carte

LES CAVIARS DE LA MAISON ROSSINI

OSCIETRA SELECTION

*Kun omkring 1,6 % af caviaren fra Oscietra støren, bliver til 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 595

BAERII PRESTIGE

*Med sin dybe nøddesmag og modige saltning er denne robuste caviar perfekt
som supplement til stort set hele vores menukort.
Prøv den for eksempel til østers, soupe de poisson, asparges eller poisson du jour.*

10 gram - DKK 100 // 30 gram - DKK 250

BLACK LABEL

*Denne caviar bliver eksklusivt produceret til restauranter.
Med en mild saltning og en bred og delikat umami,
er Black Label fra Rossini en klar favorit blandt flere af vores gæster.
Kan både nydes alene eller som supplement til både salte og søde retter.*

15 gram - DKK 145



à la carte

LES PREMIÈRES BOUCHÉES

LES HUÎTRES

Østers Naturel

Med tabasco, skalotteløgsvinaigrette & citron

3 stk. DKK 85 - 6 stk. DKK 165 - 9 stk. DKK 240 - 12 stk. DKK 320

GRENOUILLES À LA PERSILLADE

Stegte frølår med citron & persillade

DKK 115

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNON

Hvidvinsbraiserede snegle med hvidløgssmør & citron

DKK 95

SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE

En introduktion til det frankofile køkken i 3 mundfulde

pr. person DKK 85



à la carte

LES ENTRÉES

BISQUE DE POISSON AVEC CROUILLE ST. JAQUES

Cremeret fiskesuppe med smørstegt kammusling, æble, grønne asparges & fleuron

DKK 175

TERRINE DE FOIE GRAS

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

DKK 145

ASPERGES BLANCHES EN MOUSSELINE

Smorpocherede hvide asparges med klassisk mousseline & friskkværnet sort peber

DKK 125

(supplement af håndpillede rejer fra Smögen + DKK 45)

LE PETIT LYONNAIS

Oksetatar rørt med tabasco, sennep, estragon & cognac

DKK 115

SALADE CHEVRE CHAUD

Toast med lun gedeost, pocheret pære & sprøde salater i vinaigrette

DKK 105

à la carte

LES PLATS

L'ENTRECÔTE

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

POISSON DU JOUR

Dagens friske fangst stegt på brød med grønt fra markedet & sauce nage
DKK 265

CAILLE FARCIE AUX MORILLES

Morkelfarseret vagtel med grønne asparges, spæde kål, ramsløg, kartoffelkompot & sauce blanquette
DKK 245

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 med behørig garniture

Pr. stk / DKK 35

TARTE AU RHUBARBE

Mordejstærte med marengs, rabarberkompot & hybenroseis

DKK 125

CHOUX AU CRAQUELIN

Vandbakkelser med vaniljeis & chokoladesauce

DKK 105

CRÈME BRÛLÉE

Vi behøver ikke sige mere ...

DKK 95

PETITS FOURS

Små søde sager til kaffen

Pr. stk / DKK 25

