



## Huîtres naturelle

Østers naturel 6 stk. - 175  
vinaigrette - citron  
oysters 6 pcs, vinaigrette - lemon

## Planche à collation

Snackbræt til boblerne - 85  
Trøffelchips - Luc oliven - saltede nødder  
Snack board for the bubbles, Truffle chips - Luc olives - salted nuts

## Les Entrées

Trois croquettes - 135  
Tre kroketter

Confiteret and - urtemayonnaise - krydderurter fra Kumlehøj  
Three croquettes, Confited duck – herb mayonnaise  
herbs from Kumlehøj

Saumon fumé - 145  
Koldrøget laks

Sauce Hollandaise - sylt - croutoner - Friséesalat  
Smoked salmon, Sauce Hollandaise - pickle - croutons - Frisee salad

Bisque de homard vierge - 165  
Jomfruummer bisque

Jomfruummer soufflé  
økologisk creme double - urteolie  
Lobster bisque, Lobster soufflé - organic creme double - herb oil

Tartare à la truffle - 165  
Tatar med trøffel

Klassisk rørt tatar - syltede løg – trøffel emulsion  
chips - ærteskud

\* kan også serveres som hovedret med pommes + 45  
Tartar with truffle, Classic stirred tartar - pickled onions  
truffle emulsion - chips - pea shoots

\* can also be served as a main course with French fries + 45 DKK

Tartine aux échalottes - 145  
Skalotteløgs tartin

Karamelliseret skalotteløg - butterdej  
søkogte rejer - citroncreme  
Shallot tatin, Caramelized shallots - puff pastry - sea-cooked prawns  
lemon crème

## Les Viandes

Tournedos - 375

2 slags grillede løg - asparges - trøffel sauce  
Améliorez votre menu - Opgrader din menu - 70  
Friskrevet sort trøffel eller kaviar

Rib Eye Steak, 2 kinds of grilled onions - asparagus - truffle sauce  
Améliorez votre menu - Upgrade your menu – 70 DKK  
Freshly cut black truffle or Oscietra caviar

## Droit végétarien

Steak de Risotto

Risottobøf med dagens grønt  
Risotto steak with today's garnish

## Les Poissons

Moules Frites - 225

Dampede muslinger med pommes Frites

Blåmuslinger - urter - grønt - hvidvin - fløde - Rouille  
Steamed mussels with French fries  
Blue Mussels - herbs - white wine & cream - French fries & Rouille

Le meillier de la morue - 265  
Torskeryg

Grillet blomkål - blomkåls puré - syltede blomkål  
brunet smørsauce med kapers og urter  
Cod-fish, Grilled cauliflower - cauliflower puree - pickled cauliflower  
Browned butter sauce with capers and herbs

Flétan - 295  
Helleflynder

Syltede gulerødder - gulerodspuré  
smørristede små gulerødder - Beurre Blanc med estragon  
Halibut, Pickled carrots - carrot puree  
Butter roasted carrots - Beurre Blanc with tarragon

Turbot - 345  
Pighvar

Ærter Francaise - asparges - sauce Hollandaise - urteolie  
Turbot, Peas francaise - asparagus - sauce Hollandaise - herb oil

## Fromage

Sélection de fromages - 145  
Udvalg af oste

3 franske oste - bærkompot - Pain d'épices  
Selection of cheeses  
Choose 2, 4 or 6 cheeses - berry compote - Pain d'épice

## Dessert

Soufflé au Grand Marnier - 185  
Grand Marnier soufflé til 2 pers

Vaniljeis med Tahiti vanilje - orangesirup  
krystalliseret hvid chokolade  
Vanilla ice cream with Tahiti vanilla - orange syrup  
Crystallized white chocolate

Crème brûlée - 115

Masser af bær - bærsorbet - brændt hvid chokolade  
Lots of berries - berry sorbet - burned white chocolate

Mousse au chocolat - 125  
Luksus chokolademousse

Hvid chokoladeskal med fyld af chokolademousse  
browniebund - broken champagne gel - bær - guld  
Luxury chocolate mousse, White chocolate shell filled with chocolate mousse -  
Brownie - broken champagne gel - berries - gold

Fragtment de Chocolat - 45  
Chokoladebrud til kaffen

Hvid- mørk- og karamelchokolade  
nødder - frysetørrede bær  
Chocolate fragments, White- dark- and caramel chocolate  
Nuts - freeze-dried berries

## Apéritif

Aperol Spritz - 95

G&T - 85

Dark 'n' Stormy - 85

Pastis - 55

Gin Hass - 85

## Champagne / Mousseux

Crémant de Limoux - 450  
Sieur D'Argues, Launguedoc-Roussillon  
glas 80

Crémant de Bourgogne Rosé - 475  
Maison Albert Sounif, Bourgogne  
glas 85

3 Terroirs - 550  
Michel Gonet, Champagne  
glas 100

Michel Gonet  
"Coeur de Mesnil" - 850  
2009, Blanc de Blancs Grand Cru, Champagne

Dom Perignon - 2.500  
2009, Champagne

## Vin Rosé

Château de Fesles - 375  
Rosé d'Anjou, La Chapelle, Loire,  
glas 75

Château Roubine - 550  
Premium Cru Classé,  
Côtes de Provence,  
glas 125

Whispering Angel - 600  
Château d'Esclans, Provence  
½ flaske 325 - glas 135

## Bière / Eau

Sodavand - 35

Kandevand med brus - 25

Bornholmer Most - 45

Svaneke fadøl lille/stor - 45/65

## Vin Blanc

Petit Bourgeois Blanc - 350  
Henri Bourgeois, Loire - glas 75

Muscadet - 400  
Domaine de la Tourmaline, Loire - glas 90

Gewürztraminer - 450  
Hügel, Alsace - 1/2 flaske 250

Aligoté - Vieilles Vignes - 500  
Albert Sounif, Bourgogne

Pinot Gris - 500  
Poul Blanck, Alsace

Riesling - 550  
Poul Blanck, Alsace, 1/2 flaske 300

Pouilly Fumé - 645  
Langlois-Château, Loire

Chablis - 650  
Cellier de la Sablière, Louis Jadot,  
Bourgogne  
glas 135 - ½ flaske 375

Sancerre - 650  
Château Fontaine-Audon, Loire  
1/2 flaske 375

Meursault - 750  
Domaine Chanson, Bourgogne

Chablis, Valmur, Grand Cru - 1.050  
Domaine Chanson, Bourgogne

Puligny-Montrachet - 1.050  
Domaine Chanson, Bourgogne

Chablis, Les Preuses, Grand cru - 1.050  
Domaine Chanson, Bourgogne

Puligny-Montrachet,  
Les Folatières, 1er Cru - 1.500  
Domaine Chanson, Bourgogne

Corton Vergennes, Grand Cru - 1.600  
Domaine Chanson, Bourgogne

## Vin Rouge

Elegance 43,06 Nord - 350  
Languedoc - glas 75

Belleruche - 400  
M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Rhône  
½ flaske 250

Couvent des Jacobins - 450  
Louis Jadot, Bourgogne

Château du Vieux Guinot - 550  
Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux  
½ flaske 325 - glas 125

Fleurie - 550  
Domaine Chanson, Beaujolais

Château Cantemerle 5. Cru - 750  
Haut-Medoc, Bordeaux

La Bernardine,  
Châteauneuf-du-Pape - 800  
M. Chapoutier, Rhône

Château Monregard la Croix - 800  
Pomerol, Bordeaux

Moulin a Vent  
Château des Jacques - 850

Clos Des Fèves  
Monopole, 1er Cru - 1.500  
Domaine Chanson, Bourgogne

## Vin de Dessert

Château de Fesles - 395  
Coteaux Du Layon Vieilles Vignes – glas 65

Château Rombeau - 450  
Muscat Rivesaltes - glas 55

Banyuls - 550  
M. Chapoutier - glas 60

Maury - 650  
Christophe Marin, Rossillion - glas 75

Château de Rieussec - 950  
1. Cru Sauternes - glas 125

Château d'Yquem 37,5 cl. - 2.500  
Sauternes

## Digestif

French Coffee - 85

Espresso Martini - 125

Udvalg af Avec/After dinner drinks  
- spørg Deres tjener