

AFTEN

MENU 7 serveringer 475,-

Menuen skal vælges af hele bordet og deles family-style. Menuen kan ikke laves vegansk eller vegetarisk.

Roumégous Øster no. 5

Brød & smør

Accras de Morue med Piccalilli

Tatar af okse med grønne peberkorn, ramsløgskapers & brøndkarse

Hvide og grønne asparges med dijon, mandler & kørvel

Grillet coquelet med hvide bønner & cherrytomater

Profiteroles med vaniljeis & chokoladesovs

A LA CARTE

A la carte anbefaler vi 3-4 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,-

Petit Lucques oliven 65,-

Gougères med comté & lardo 85,-

Hvide ansjoser med umodne ferskner, samfir & hasselnød 75,-

Accras de Morue med Piccalilli 105,-

FORRETTER

Grillet jomfruhummer med ramsløg smør 175,-

Løgtærte med crème fraîche 48% 145,-

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

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

HOVEDRETTER

Grillet coquelet med hvide bønner & cherrytomater 245,-

Muslinger i hvidvin og flødesauce serveret med pommes frites 215,-

Grillet rib eye med grøn pebersauce, grøn salat & pommes frites 325,-

Dagens fisk - Venligst spørg tjeneren

DESSERTER

Oste fra ostevognen 3/6 stk. 135,- / 250,-

Pavlova med citron curd & rabarber 125,-

Profiteroles med vaniljeis & chokoladesovs 110,-