

Paulée

Aften 28 juli - 29 august

Menu 495

Udvalgte snacks

Bagt kulmule med pommes écrasées, urter & pecorino crumble

Iberico gris med gulerødder, padrons, kartofler & pebersauce

Pistacieis med jordbær i armagnac & pistacie tuile

Vinmenu, 4 glas inkl. filtreret vand & kaffe / te 485

Snacks

Saltede mandler **65**

Gordal oliven & grønne ferskner **65**

Ham and cheese kroketter, 3 stk **80**

Serranoskinke med saltede mandler **90**

Charcuterie fra Rævhede med cornichoner **90**

Snegle á la Bourgogne, 6 stk **90**

Forretter

Burrata med tomater, bær & olivenolie **125**

Svampe á la creme på grillet brød **145**

Bagt kulmule med pommes écrasées, urter & pecorino crumble **145**

Rørt tartar med salat, croutoner & syltede rødløg **125**

Foie gras-terriner med brioche & rabarberchutney **195**

Stegt foie gras med beder, bær, brødkrummer & sauce gastrik **250**

Hovedretter

Stegt helleflynder med gulerødder, løg, kål, kartofler & muslingesauce **245**

Hel stegt hummerhale med tagliatelle, tomat, basilikum & parmesansauce **395**

Iberico gris med gulerødder, padrons, kartofler & pebersauce **235**

Stegt onglet med marv, skalotter, kartofler & rødvinssauce **285**

*Tilkøb af stegt foie gras á 70 gr **95***

Ost

3 slags oste, vi vælger **150**

Brie de meaux med sommertrøffel **115**

Comté 20+ mdr. **95**

Livarot Isigny **85**

Chistera Chevre et Brebis **85**

Fourme d'Ambert **85**

Sødt

Crème brûlée **95**

Rødgrød & vaniljeis **100**

Pistacieis med jordbær i armagnac &
pistacie tuile **110**

Tarte Tatin med fersken & vaniljeis **125**

Petit fours **75**

*Spørg personalet til allergener
Gældende kortgebyrer tillægges regningen*