

Paulée

Aften 6 oktober - 7 november

Menu 495

Udvalgte snacks

Kammusling med blomkål, rosenkål, hvidløg & brunet smør med ingefær

Vibygård lam med gulerod, champignon, løg, bacon & sauce bourguignon

Blommer i madeira & vaniljeis

Menu + Vinmenu 3 glas inkl. filtreret vand & kaffe 890

Menu + Vinmenu inkl. Champagne, filtreret vand & kaffe 1015

Snacks

Saltede mandler **65**

Gordal-oliven & grønne ferskner **65**

Serranoskinke med saltede mandler **90**

Charcuterie fra Rævhede med cornichoner **90**

Escargots, 6 stk **90**

(10 min tilberedning)

Forretter

Stegt gedeost med bitre salater, rosiner, balsamico & grillet brød **125**

Confiteret kejserhat med persille, brødkrummer & kalvesauce **165**

Kammusling med blomkål, rosenkål, hvidløg & brunet smør med ingefær **145**

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

Foie gras-terriner med aromatisk chutney, endive & grillet brioche **195**

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

Hovedretter

Helleflynder stegt på brød med kartoffelmos & sauce vierge **295**

Vibygård lam med gulerod, champignon, løg, bacon & sauce bourguignon **235**

Stegt andepølse med confiteret and, surkål, kartofler & skysauce **250**

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

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

Ost

Chef's choice: 3 slags ost **150**

Délice de Bourgogne **85**

Comté 20+ mdr. **95**

Livarot Isigny **85**

Chistera Chevre et Brebis **85**

Roquefort **85**

Sødt

Crème brûlée **95**

Blommer i madeira & vaniljeis **110**

Tarte Tatin med pære & vaniljeis **125**

** tager 15 min. at tilberede*

Petit fours, 3 stk **75**

*Spørg personalet til allergener
Gældende kortgebyrer tillægges regningen*