

Paulée

Aften 1 september - 3 oktober

Menu 495

Udvalgte snacks

Artiskok med gulerod, løg, kejserhat, panchetta & sauce Barigoule
Kyllingebryst med tomat, champignon, løg, kartofler & sauce Chasseur
Dulcey chokolade creme med hasselnød & hindbær

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**

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

Serranoskinke med saltede mandler **90**

Charcuterie fra Rævhede med cornichoner **90**

Escargots, 6 stk **90**

Forretter

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

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

Artiskok med gulerod, løg, kejserhat, panchetta & sauce Barigoule **145**

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

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

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

Hovedretter

Stegt helleflynder med gulerødder, løg, kål, kartofler & muslingesauce **265**

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

Kyllingebryst med tomat, champignon, løg, kartofler & sauce Chasseur **235**

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**

Brie de Meaux med sommertrøffel **115**

Comté 20+ mdr. **95**

Livarot Isigny **85**

Chistera Chevre et Brebis **85**

Roquefort **85**

Sødt

Crème brûlée **95**

Dulcey chokolade creme
med hasselnød & hindbær **110**

Tarte Tatin med figen & vaniljeis **125**

** tager 15 min. at tilberede*

Petit fours, 3 stk **75**

*Spørg personalet til allergener
Gældende kortgebyrer tillægges regningen*