

Paulée

Frokost

Snacks

- Saltede mandler **65**
- Gordal oliven & grønne ferskner **65**
- Serranoskinke med saltede mandler **90**
- Charcuterie fra Rævhede med cornichoner **90**
- Escargots á la Bourgogne, 6 stk **90**

Forretter

- Burrata med tomater, bær & olivenolie **125**
- Dampede blåmuslinger **115**
- Hel stegt hummerhale på grillet brød, citron & mayo **250**
- 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

- Omelet maison med basquaise kompot & salat **165**
- Dampede blåmuslinger med pommes frites & mayo **195**
- Stegt helleflynder med basquaise kompot, fennikel & urter **265**
- Rørt tartar med pommes frites & salat **185**
- Stegt onklet med pommes frites, grøn salat & sauce bearnaise **245**
- Tilkøb af stegt foie gras 1 stk á 70 gr **95***

Ost / Sødt

- Comté 20+ mdr **95**
- Crème brûlée **95**
- Tarte Tatin med fersken & vaniljeis **125**
- * tager 15 min. at tilberede*
- Petit fours **75**