

Paulée

Paulée menu **495**

udvalgte snacks

*Kammusling med blomkål, rosenkål, hvidløg & brunet smør med ingefær
Vibygård lam med gulerod, svampe, løg, bacon, kartoffelmos & sauce bourguignon
Blommer i madeira med mørk chokolade & vaniljeis*

Matchende Vinmenu

*3 glas vin, filtreret vand & kaffe **+395** inkl. Champagne **+120***

Snacks

Den gode start på Paulée **100/gæst**

(4 udvalgte snacks til hele bordet)

Serranoskinke med mandler **90**

Charcuterie med cornichoner **90**

Ham and cheese kroketter, 3 stk **90**

Escargots, 6 stk **90** *(10 min tilberedning)*

Forretter

Gedeost med bitre salater, rosiner, balsamico & grillet brød **125**

Confiteret kejsershat 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 kvæde & brioche **195**

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

Hovedretter

Bagt helleflynder med spinat, hummer mornay & pommes duchesse **295**

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

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

Onglet med hvidløg, skalotter, kartofler & sauce bordelaise **285** *(Steges rødt)*

Oste

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

Petit fours, 3 slags **75**

Crème brûlée **95**

Blommer i madeira & mørk chokolade & vaniljeis **110**

Tarte Tatin med pære & vaniljeis **125**

(15 min tilberedning)

DET MED SMÅT

*Stegt foie gras til din forret eller hovedret **+75***

Bordets regning ikke kan deles op efter de enkelte gæsters bestillinger

Spørg personalet i forhold til fødevareallergener

Gældende kortgebyrer tillægges regningen