

## 3-retters menu

Kuller - grønne asparges - ramsløg sauce - citrus  
Farseret poussin - hvide asparges - sort hvidløg - sherry  
Rabarber - vanilje - pistacie - karameliseret chokolade 445

### Opgradér til 4 serveringer +50

Risotto bon bon - sortfodskinke - trøffel

## A la carte

*Serveres i forret størrelse - vi anbefaler 3-4 retter pr. person*

Stenbiderrogn - karameliserede fløde - friskost - dild 175  
Jomfruhummer på crouton - hummerbisque 195  
Kuller - grønne asparges - ramsløg sauce - citrus 165  
Grov tatar – trompetsvamp – jordkok - peberrod 155  
Kulmule - ærter - ventreche bacon - blanquette sauce - trøffel 285  
Duroc krone - ramsløg - parfumeret pebersauce 265  
Farseret poussin - hvide asparges - sort hvidløg - sherry 285  
  
Ribeye 300g - bearnaise – peberglace - fritter 365

## Tilkøb

Grøn salat med sennepsvinaigrette 45  
Kartoffelpuré - brunet smør - urter 45  
Trøffel 85

## Oste & sødt

Passion - hvid chokolade - mango - marengs 125  
Rabarber - vanilje - pistacie - karameliseret chokolade 125  
32 måneders comté - kvæde - valnødder - cognac 135  
3 slags oste - kompot - knas 115  
Petit four 45