

# BRASSERIE

## Fransk tradition

Klassisk fransk kogekunst

### En god start

"Perle Blanche" østers, citron og vinaigrette pr. stk. 35,-  
Caviar Baerii og østerscreme 15 gr. pr. stk. 250,-  
Udvalg af snacks pr. person 60,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

### Forretter

"Salmon Fumé" - Røget laks med vagtelæg, dild og citron confit 150,-  
"Moules Marinères" - Dampede blåmuslinger med fløde og urter 145,-/190,-\*  
"Boeuf Tatar"- Klassisk fransk rørt tatar - røres ved bordet 155,-/225,-\*

### Hovedretter

"Bouillabaisse" - Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr og Aioli 315,-  
"Confit de Canard" - Sprængt stegt andelår med kartoffelpuré, hønsesky og salat 205,-  
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 285,-  
"Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 295,-

### Desserter

"Selection de Fromage" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr stk.  
"Creme Bruleé" - Brændt vanille creme med udvalg af sorbet 125,-  
"Crepes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 155,-

Forretter markeret med \* er som hovedret med pommes frites