

# MENU

## SNACKS

### Gråand

Skiver af saltet og tørret gråand med solbær og frisé.

45,-

### Gougère

Vandbakkelse fyldt med creme af Thybo ost og Old Bastard Skinke fra Troldgaarden.

45,-

### Krustader

Krustader fyldt med cremefraiche og Ørredrogn fra Vejle Ådal vendt i hyldeblomst.

45,-

### Østers

Østers serveret med dagens garniture (spørg tjener)

55,-

### Kaviar

30g. baerii kaviar fra Antonius serveret med purløg, creme fraiche og vafler

350,-



## CHEF'S CHOICE

En sammensat menu med udvalgte retter fra køkkenet, skabt med udgangspunkt i sæsonens danske råvarer og vores fortolkning af det klassiske franske brasserie. Her handler det om balancen mellem det elegante og det umiddelbare – præcist håndværk, generøse smage og en afslappet stemning omkring bordet.

Menuen skifter fra dag til dag alt efter sæson, råvarer og køkkenets inspiration.

### 3 RETTER

435,-

### 5 RETTER

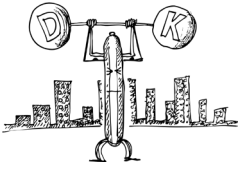
599,-

### DEN FULDE OPLEVELSE

Snacks, 5 retter, ost & petit fours

885,-

# A LA CARTE



Lokale Råvarer

## FORRETTER

### "Escargots à la bourguignonne"

125,-

En dansk fortolkning på den franske klassiker.  
Vi bruger danske konksnegle fra havet,  
gratineret med luftig hvidløgs-smør, croutoner og massere af urter.

### Nye Kartoffler

165,-

Nye danske kartofler glaseret i smør og vermouth,  
Hertil friske ærter, purløgssolie, sauce lavet på Lihmskov og baerii caviar fra Antonios.

### "Foie Gras" terrine

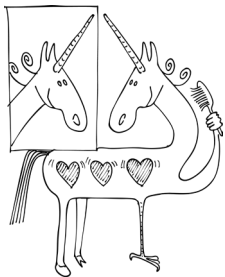
145,-

Terrine lavet på kyllingelever, tilsmagt med muskat, portvin og cognac.  
Serveret med ristet brioche, amerana kirsebær tilsmagt med chartreuse.

### Sephia

145,-

"Pasta" af dansk 10 armet blæksprutte med syltede ramsløg,  
ramsløgskapers og røget fløde.



Dyrevelførd

## HOVEDRETTER

### Glad grisebøf

225,-

Steak af økologisk gris med variation af løg, pommes pailles,  
løvstikke blanquette og strandurter.

### Helleflynder

255,-

Norsk opdrættet helleflynder, dampet i smør med sauté af grønne asparges,  
korianderkarse, ristede fava bønner og Xo-sauce.

### Poulet

225,-

Økologisk kylling fra Varde Ådal, farseret med svampe.  
Hertil keiserhatte fra Funga Farm og morkelsauce.

## DESSERT

### Ost

3 stk - 135,-  
(+45 pr. ekstra stykke)

Stort udvalg fra vores ostevogn af danske og europæiske oste,  
serveret med 2 slags kompot og knækbrød

### Kaffe

105,-

Fragilité med hjemmelavet frisk ost, piemonte hasselnødder og kaffe sorbet

### Crème brûlée

95,-

Lavet på tonka bønner, serveret med bær marineret i cointreau.

### Petit fours

pr. stk 35,-

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk

