

# FRENCH *February*

## L'ENTRÉE / APPETIZERS



### ESCARGOTS

**BOURGUIGNONNE** | 3.190 kr.

*Snails marinated in garlic butter (6 stk.)*

**SOUPE À L'OIGNON** | 3.190 kr.

*French onion soup topped with roasted cheese bread*

**MOULES GRATINÉES** | 3.190 kr.

*Deepfried and breaded mussels with garlic butter*

**FOIE GRAS** | 3.990 kr.

*Pan seared Foie Gras on roasted bread with green apples and port wine-plum sauce*

## LES PLATS / MAIN COURSES

**SOLE MEUNIÈRE** | 5.490 kr.

*Pan fried winter flounder baby potatoes, parsley and beurre blanc sauce*

**COQ AU VIN** | 5.990 kr.

*Confit chicken leg in red wine sauce with carrots, mushrooms and bacon*

**BOEUF ROSSINI** | 8.990 kr.

*Beef tenderloin (200g) with foie gras, truffle- and jerusalem artichoke press and Madeira sauce*

## 3 COURSE SET MENU

Entrée | Plat | Dessert

### SOUPE À L'OIGNON

CHOICE BETWEEN:

**SOLE MEUNIÈRE**

OR

**COQ AU VIN**

### CRÈME BRÛLÉE

**8.990 kr.**



### WINE PAIRING

Champagne | Sancerre/ Bordeaux | Sauternes

**+ 6.000 kr.**

## LES DESSERTS / DESSERTS

**ASSORTIMENT DE FROMAGE** | 3.890 kr.

*Selection of cheeses, jams, fruits and bread*

**CRÈME BRÛLÉE** | 2.490 kr.

*Sugar, rhubarb sorbet and white chocolate*

## COCKTAILS



**FRENCH 75'** | 2.990 kr.

*G'vine gin, lemon juice, sugar, champagne*

**BOULEVARDIEUR** | 2.990 kr.

*Brandy, sweet vermouth, campari, orange*

**CHAMPS-ELIXIR** | 2.990 kr.

*Calvados, cointreau, green apples, lemon juice*



## VIN AU VERRE

Vín í glösum

**DOMINIQUE BLIARD-LABESTE  
PRIVILEGE BRUT PREMIER CRU**

Champagne | 2.990 kr.

**BAILLY LAPIERRE CRÉMANT  
RESERVE BRUT**

Crémant | 2.500 kr.

**POUR LE VIN AVOIR LA PÊCHE**

Chardonnay | 1.600 kr.

**FRANK MILLET SANCERRE**

Sauvignon Blanc | 2.300 kr.

**POUR LE VIN CERISE SUR LA GÂTEAU**

Cabernet Sauvignon | 1.600 kr.

**LOUIS LATOUR BOURGOGNE  
ROUGE „CUVÉE LATOUR“**

Pinot Noir | 2.500 kr.

**HAUT MÉDOC MOULIN DE LA  
LAGUNE**

Bordeaux Blend | 2.900 kr.

BUBBLES

WHITE

RED