

#### Fingermad

Cashewnødder med røget salt 50

Bagte sorte og grønne oliven 50

Toast med bløde løg og ostecreme 50 pr. stk.

Kantarelcrouton med sennepskorn 50 pr. stk.

Østers pocheret i sin egen skal serveret kolde med saft fra umodne jordbær 75 pr. stk.

Pommes frites med fennikelpollen og citronmayonnaise 95

#### Forretter

Jordkokker med kondenseret kærnemælk 100

Grillede rosenkålsblade med dadler og blåskimmel 115

Grønne mandler med caviar og kokosvand 195

Rå jomfruummere med yuzu og hibiscus 145

Makrel marineret med figen xo sauce 115

Tatar af oksemørbrad med sprøde artiskokker 145

#### Mellemretter

Spinat let stuvet med grønkål og valnødder 145

Mælkebøtter med spejlæg og sortkål 125

Ricottagnocchi med havesyre og sort peber 145

Hjertemuslinger dampet med hvidløg og lime 125

Grillet laks med peberfrugt og piment d'espelette 145

Kammusling og kyllingevinger med jomfruummerbisque 195

#### Hovedretter

Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295

Vildandebryst med græskar og arabica 225

Vildandelår med tragtkantareller og kastanjesauce 235

Pattegris med morkler og smørvalle 225

Peberbøf af oksehøjrebsfilet med pommes frites 375

#### Ost

Vacherin mont d'or med enokisvampe 125

Osteudvalg fra nær og fjern med sprød kakaovaffel 150

#### Sødt

Citrontærte 115

Brombær med brombørsorbet 115

Saltet peberrods smørkaramel 125

Profiteroles med lavendeliscreme og blåbærsaube 125

Karamelliseret brød med sort kardemommeiscreme 195

Chokolademousse med kokossorbet og kakaosorbet 155