

# menu dégustation

## SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE

*En introduktion til det frankofile køkken i 3 mundfulde*

\*\*\*

## ASPERGES BLANCHES EN MOUSSELINE

*Smørpocherede hvide asparges med klassisk mousseline & friskkværnet sort peber  
(supplement af håndpillede rejer fra Smögen + DKK 45)*

\*\*\*

## CAILLE FARCIE AUX MORILLES

*Morkelfarset vagtel med grønne asparges, spæde kål, ramsløg, kartoffelkompot & sauce blanquette*

\*\*\*

## CRÈME BRÛLÉE

*Vi behøver ikke sige mere ...*

**3 RETTER DKK 395**

**4 RETTER DKK 450**

## Vinmenu "RHÔNE"

*Aperitif og 3 dejlige glas - DKK 325*

## Vinmenu "SOMMELIER"

*Champagne og 3 ekstra dejlige glas - DKK 475*

*Vand, brød & smør - per person*

**DKK 20**

*à la carte*

**LES CAVIARS DE LA MAISON ROSSINI**

**OSCIETRA SELECTION**

*Med velafstemt saltbalance, cremet tekstur og masser af dybde i smagen er disse smukke, grågrønne perler, intet mindre end en himmerigsmundfuld.*

**30 gram - DKK 595**

**BAERII PRESTIGE**

*Med sin dybe nøddesmag og modige saltning er denne robuste caviar perfekt som supplement til stort set hele vores menukort.*

**10 gram - DKK 100 // 30 gram - DKK 250**

**BLACK LABEL**

*Denne caviar bliver eksklusivt produceret til restauranter. Med en mild saltning og en bred og delikat umami, er Black Label fra Rossini en klar favorit blandt flere af vores gæster.*

**15 gram - DKK 145**

*à la carte*

**LES HORS D'OEUVRE**

**LES HUITRES**

*Osters naturel med tabasco, skalotteløgsvinaigrette & citron*

*3 stk. DKK 85 - 6 stk. DKK 165*

*9 stk. DKK 240 - 12 stk. DKK 320*

**GRENOUILLES À LA PERSILLADE**

*Stegte frølår med citron & persillade*

*6 stk. DKK 115*

**ESCARGOTS À LA BOURGUIGNON**

*Hvidvinsbraiserede snegle med hvidløgsmør & citron*

*6 stk. DKK 95*

**SÉLECTION D'AMUSES-BOUCHE**

*En introduktion til det frankofile køkken i 3 mundfulde*

*per person DKK 85*



# à la carte

## LES ENTRÉES

### **BISQUE DE POISSON AVEC CROQUILLE ST. JAQUES**

*Cremet fiskesuppe med smørstegt kammusling, æble, grønne asparges & fleuron*

**DKK 175**

### **TERRINE DE FOIE GRAS**

*Terrin af marineret andelever fra "Maison Masse" i Nantes med behørig garniture*

**DKK 145**

### **ASPERGES BLANCHES EN MOUSSELINE**

*Smørpocherede hvide asparges med klassisk mousseline & friskkværnet sort peber*

**DKK 125**

*(supplement af håndpillede rejer fra Smögen + DKK 45)*

### **LE PETIT LYONNAIS**

*Oksetatar rørt med tabasco, sennep, estragon & cognac*

**DKK 115**

### **SALADE CHEVRE CHAUD**

*Toast med lun gedeost, pocheret pære & sprøde salater i vinaigrette*

**DKK 105**

# à la carte

## LES PLATS

### L'ENTRECÔTE

*Grillet kornfodret rib-eye med grønne salater i sennepsvinaigrette, fritter & bearnaise*  
DKK 325

### POISSON DU JOUR

*Dagens friske fangst stegt på brød med grønt fra markedet & sauce nage*  
DKK 265

### CAILLE FARCIE AUX MORILLES

*Morkelfarseret vagtel med grønne asparges, spæde kål, ramsløg, kartoffelkompot & sauce blanquette*  
DKK 245

### MOULES FRITES

*Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Vildsund med fritter & aioli*  
DKK 215

### TARTARE À LA LYONNAIS

*Oksetatar rørt med tabasco, sennep & cognac. Serveret med fritter & dijonnaise*  
DKK 195

*à la carte*

**LES FROMAGES & DESSERTS**

**L'ASSIETTE DE FROMAGES**

*Udvalg af modne franske gårdoste med behørig garniture*

**Pr. stk / DKK 35**

**TARTE À LA RHUBARBE**

*Mørdejstærte med marengs, rabarberkompot & hybenroseis*

**DKK 125**

**CHOUX AU CRAQUELIN**

*Vandbakkelser med vaniljeis & chokoladesauce*

**DKK 105**

**CRÈME BRÛLÉE**

*Vi behøver ikke sige mere ...*

**DKK 95**

**PETITS FOURS**

*Små søde sager til kaffen*

**Pr. stk / DKK 25**