

A la carte – alle retter: 125

Retterne har mellemretstørrelse, og vi anbefaler 3-4 retter alt afhængig af sult

4 STK ØSTERS NATURAL

med grillet citron og løgvinerdret

3 STK FRITERET ØSTERS

med tatarsauce og grillet citron

VINTERKÅL

med ragout på røget oksemarv, sprøde kapers, hasselnødder og blanquetsauce

RIMMET KAMMUSLING

med æblesyftet blegselleri, æbler, hasselnødder og sauce på røget smør

VESTERHAVSFISK

stegt på crouton med bagte jordskokker, syltet jordskokker og sauce på jordskokker

STEGTE FRØLÅR

med hvidløg, persille, bitre salater og croutoner

CARPACCIO AF RØGET GÅSEBRYST

med trøffelcreme, gastrik, endive, chips, trøffel og frosset foie gras

TATAR A LA DEJAVÚ

med æggeblomme, urtecreme, syltede løg, chips og revet trøffel og foie gras

STEGT FOIE GRAS PÅ BRIOCHE

med citronconfit, æble, rabarbercreme og pebersauce

ANDEBRYST

med glaserede rødbeder, solbær, solbærcreme og fyldt andesauce

IBERICO GRIS

med grillet kål, kastanjer og fyldt pebersauce

"PEBER BOEUF" A LA DEJAVÚ

med bagte løg, confiteret svampe og pebersauce

Alle desserter: 95

FLAGER AF COMTÉ OST

med abrikoskompot, knækbrød og morkelsauce

CANNELÉS

med vaniljeis, appelsinsirup og brændte mandler

PÆRER A LA BELLE HELENE

med iscreme, portvinspocherede pærer, karamelsauce og crumble

dejavú^{bistro}

En aften på dejavú

4-RETTERS MENU

sammensat af køkkenet

395

4-RETTERS MENU + VINMENU + KAFFE

sammensat af køkkenet og med tilhørende vinmenu,
vand med/uden brus og kaffe med sødt

795

Klassiskere

RIB EYE

med fritter og bearnaisesauce

295

TOURNEDOS ROSSINI

med stegt foie gras, trøffel og borderlaise-sauce

395

VANILJEIS

med Baerii kaviar, olivenolie og gode råd

195

Tilkøb til de retter, du ønsker

STEGT FOIE GRAS: 75

KAVIAR 15 G: 195

KAVIAR 30 G: 390

POMMES FRITES + MAYO: 45