

EN AFTEN PÅ DEJAVÚ

4-RETTERS MENU

3 a la carte-retter + dessert sammensat af køkkenet

395

HELAFTENSMENU

Består af en cocktail, 4-retters menu sammensat af køkkenet og tilhørende 4-glas-vinmenu samt vand med/uden brus

795

BISTROLUX-AFTENMENU

Består udvalgt fra snack-plateau m/champagne, 5-retters BistroLux menu, 5-glas deluxe-vinmenu samt vand med/uden brus og brød/smør

1.200

A LA CARTE – ALLE RETTER: 125

Retterne har mellemretstørrelse, og vi anbefaler 3-4 retter alt afhængig af sult.
Brød og smør ad libitum: 8 kr

EFTERÅRSKÅL

med ragout på røget oksemarv og hasselnødder, friteret capers, trøffel og ramsløgssauce

RIMMET KAMMUSLING

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

VESTERHAVSFISK STEGT PÅ CROUTON

med sauté af porrer, glaskål, muslinger og muslingsauce

SVAMPETOAST

med grillet brioche, stegte svampe i cremet velouté, syltet løg og trøffel

TATAR A LA DEJAVÚ

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

STEGT FOIE GRAS PÅ BRIOCHE

med citrusconfit, æble, rabarber og pebersauce

FYLDT RAVIOLI

med confiteret kanin, foie gras, comté, salvie og bouillon på Vadouvan

VOL-AU-VENT

med confiteret fjerkræ, jomfruhummer, efterårets grønt og cremet velouté

STEGT KALVEBRISSEL

med haricot vert, morkler og aromatisk sauce

IBERICO GRIS

med grillede løg, sprøde artiskokker og fyldt pebersauce

SNACKS

DYBTSTEGT SMELT

med grillet citron og dip

85

3 ØSTERS NATUREL

med løgvinergrette og citron

100

3 FRITEREDE ØSTERS

med tatarsauce og citron

120

6 BOURGOGNESNEGLE

med hvidløg, persille og croutoner

95

8 ROSÉ-REJER

med creme fraiche og dild

110

GRILLET SURDEJSBRØD

med ansjoser og lardo

75

SNACK-PLATEAU

(passer fx til deling mellem to personer)

Dybtstegt smelt, 4 østers naturel,

4 friterede østers, 6 Bourgognesnegle,

8 Rosé-rejer, grillet citron, dip og løgvinergret

525

KLASSISKERE

RIB EYE

med fritter og bearnaisesauce

295

TOURNEDOS ROSSINI

med stegt foie gras, trøffel og borderlaise-sauce

395

PATÉ EN CROUTE

med confiteret and, braiseret gris, foie gras, trøffel, nødder og citrusconfit

225

VANILJEIS

med Baerii kaviar, olivenolie og 'gode råd'

195

DESSERTER

FLAGER AF COMTÉ OST

med kompot, knækbrød og morkelsauce

BAGTE BLOMMER

med mælkeiscreme, honningkage og creme anglaise

BABA AU RHUM

med syltede bær og creme Chantilly

CREPS

med appelsin, yoghurtorbet og appelsinsauce med Gran Marnier

95

Tilkøb til de retter, du ønsker

STEGT FOIE GRAS: 75

POMMES FRITES + MAYO: 45

KAVIAR 15 G: 195

KAVIAR 30 G: 390