

EN AFTEN PÅ DEJAVÚ

4-RETTERS MENU

3 a la carte-retter + dessert sammensat af køkkenet

425

HELAFTENSMENU

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

825

BISTROLUX-AFTENMENU

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

1.250

(Opgraderet vinmenu + 350kr)

A LA CARTE – ALLE RETTER: 135

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

SOMMERKÅL

med ristet panchetta, hasselnødder, sprøde kapers, trøffel og purløgsblanquet

FOIE GRAS TERRINE

med grillet brioche, salat og rabarberkompot

RIMMET KAMMUSLING

med æblesyltet blegselleri, æbler, hasselnødder og røget smørsauce

SMØRSTEGT VESTERHAVSFISK

med glasserede gulerødder og fyldt urteblanquet-sauce

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

VOL AU VENT

med confiteret fjerkræ, jomfruhummer, sommergrønt og cremet velouté

PERLEHØNE SKINFARSERET

MED SVAMPE

med majs, kantareller og fyldt urteblanquet

GRILLET MODNET GRIS FRA 'DYRBAR'

med nye kål, løgpuré og tomatiseret hollandaise

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, tomat, persille og croutoner

110

GOUGERS

med iberico-skinke (48 mdr) og trøffel

85

FRØLÅR

med persille, hvidløg og croutoner

85

ROSÉ-REJER

med aioli

95

CONFITERET VAGTELLÅR

med salvie

85

FRITTERET KALVIBRISSEL

med dijonaise

75

10 G. CAVIAR SURPRISE

med pisket cremefraiche, rødløg og blinis

195

SNACK-PLATEAU

(passer fx til deling mellem to personer)
Dybtstegt smelt, 4 østers naturel, 4 friterede østers, 6 Bourgognesnegle, Rosé-rejer, gougers med iberico-skinke, grillet citron, dip og løgvinergret

595

KLASSISKERE

RIB-EYE

med fritter og bearnaisesauce

325

TOURNEDOS ROSSINI

med stegt foie gras, trøffel og borderlaise-sauce

395

VANILJEIS

med Gold kaviar, sauce på grøn tomat, estragon og 'gode råd'

195

DESSERTER: 95

FLAGER AF COMTÉ OST

med kompot, knækbrød og morkelsauce

KIRSEBÆR

med creme anglaise, honningkage, løvstikke og bær-sorbet

CREPS

med vaniljeis og appelsinsauce med Grand Marnier

Tilkøb til de retter, du ønsker

STEGT FOIE GRAS: 75

POMMES FRITES + MAYO: 45

KAVIAR 15 G: 195

KAVIAR 30 G: 390