

# NOS MENUS DU MIDI

## Menu du jour



## La carte

# LA C A R T E

## Entrées

Crème d'œuf froide, copeaux de Rugbrød croustillant,  
huile vierge à la truffe et cerfeuil 12€

Gravlax de mullet, crémeux rémoulade au curry,  
pomme de terre ratte, et Rævesovs fumée 9€

Croquette de rond du Ségala,  
rémoulade de céleri branche et radis noir 10€

## Plats

Ossobuco de veau braisé puis laqué d'une sauce molé,  
crémeux de panais et betteraves fermentées 25€

Pêche de Méditerranée, carbonara de poireaux fumés  
et beurre moussé au snaps 22€

Chou caramélisé au café,  
crémeux façon blanquette végétale et croûtons briochés 19€

## Fromages

Assiette de fromages affinés des Cévennes à l'Aubrac 12€

## Desserts

Autour du Ricard et de la cacahuète 8€

Pommes caramélisées au miso, crumble en deux textures 8€

Mousse légère au chocolat noir 65%,  
pralines d'olive Kalamata et huile d'olive 9€

# NOS MENUS DU SOIR

Vendredi soir :

Balade gustative en 3 temps 42€  
*Servie pour l'ensemble de la table*

Balade gustative en 5 temps 58€  
*Servie pour l'ensemble de la table*



Samedi soir :

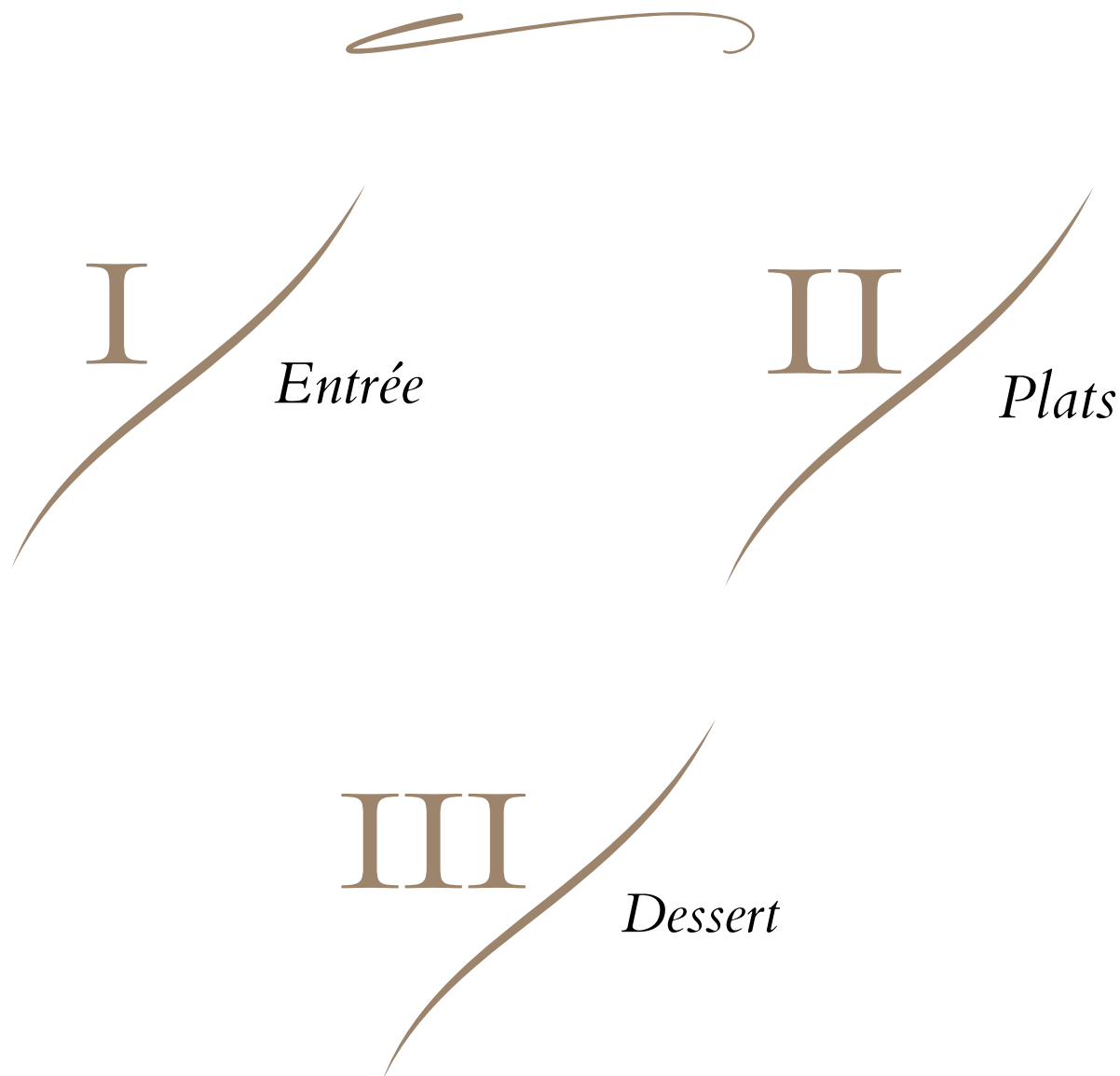
Balade gustative en 3 temps 42€  
*Servie pour l'ensemble de la table*

Balade gustative en 5 temps 58€  
*Servie pour l'ensemble de la table*

# La Balade Gustative

42 €

*En 3 temps, servie pour l'ensemble de la table*

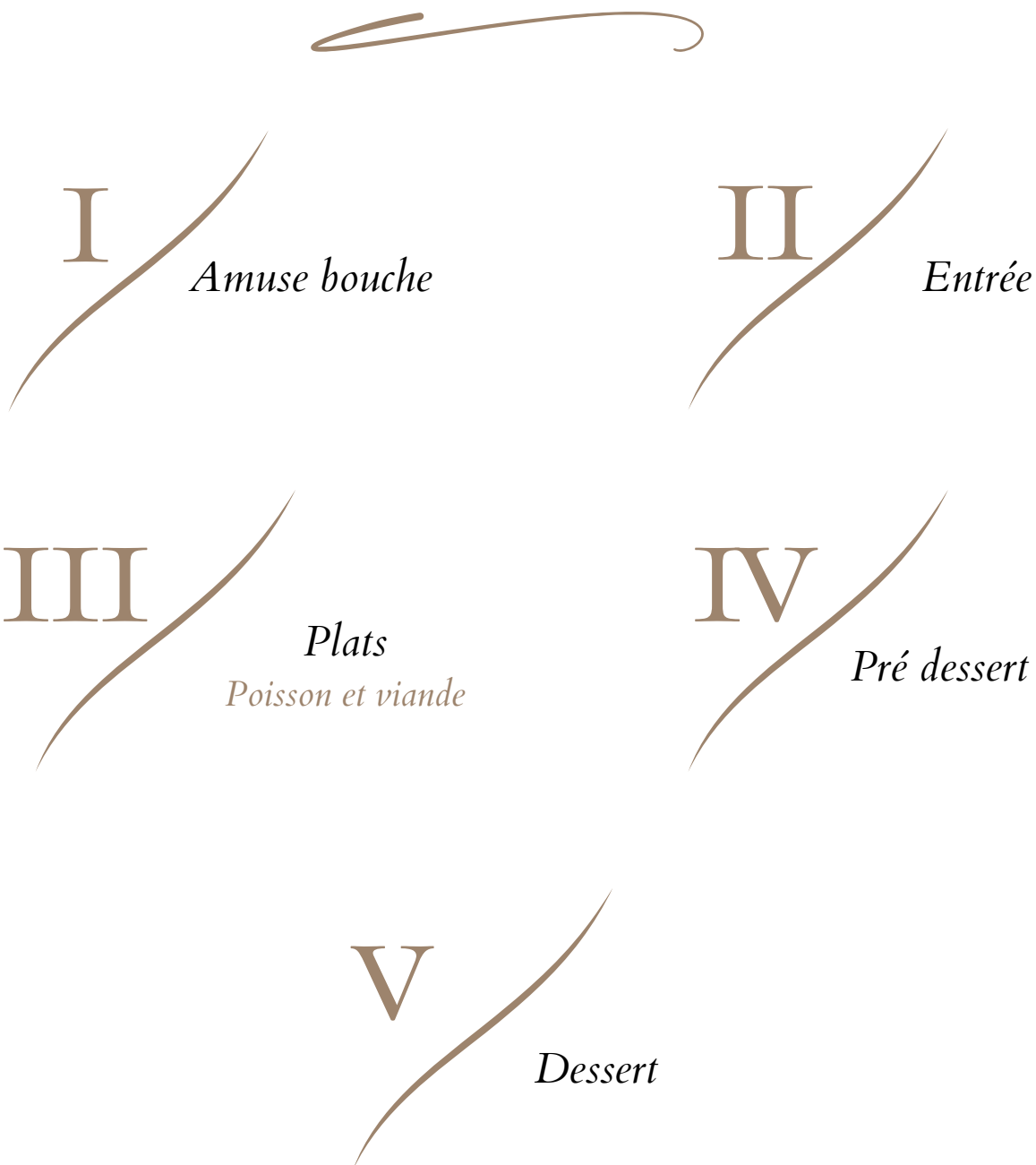


Supplément assiette de fromage +5€

# La Balade Gustative

58 €

*En 5 temps, servie pour l'ensemble de la table*



Supplément assiette de fromage +5€

# Table DANOISE

## **Stjernesked « Etoile Filante » 16€**

*Sur une tranche de pain au seigle maison, filet de plie pané et confit, rémoulade de crevettes, laitue, concombre et œufs de lump, crème vinaigrée aux herbes*

## **Gravad ørred 16€**

*Gravlax de truite d'Ardèche, poireaux confits et vinaigrette de betterave au snaps*

## **Smørrebrød d'œufs 14€**

*Salade d'œufs durs crémeuse et fricassée de trompettes de la mort à la bière, le tout sur un tranche de pain au seigle*

## **Hot-Dog Frikadeller 15€**

*Dans un pain brioché, saucisse de cochon des montagnes maison, oignons frits et en pickles, rémoulade de choux et concombre, sauce tartare*

## **Flaestesteg 24€**

*Filet de cochon des montagnes croustillant, pommes de terre fondantes, sauce veloutée au persil et pickles de groseilles*

## **Aebleskiver 11€**

*Petits beignets typiques servis avec une sauce chaude chocolat praliné*

## **Drømmekage 9€**

*Gâteau moelleux vanillé et noix de coco caramélisée*