

MARCHAL

CAVIAR

TASTING: 5 G. WHITE STURGEON, 5 G. BAERII, 5 G. OSCIETRE OG 5 G. GOLD SELECTION	500 / 67
50 G. BAERII CAVIAR MED CRÈME FRAICHE, RØDLØG OG BLINIS	1000 / 133
50 G. WHITE STURGEON CAVIAR MED CRÈME FRAICHE, RØDLØG OG BLINIS	1250 / 167
50 G. OSCIETRE CAVIAR MED CRÈME FRAICHE, RØDLØG OG BLINIS	1500 / 200
50 G. GOLD SELECTION CAVIAR MED CRÈME FRAICHE, RØDLØG OG BLINIS	1500 / 200

À LA CARTE

	DKK / €
HVIDE ASPARGES MED LARDO OG PARMIGIANO REGGIANO	210 / 28
5 GILLARDEAU ØSTERS GRØNNE ÆBLER, FINGER LIME OG FRISK WASABI	325 / 43
KONGE KRABBE MED MANDLER, GRØNNE OLIVEN OG MILDE HVIDLØG	190 / 25
RÅ NORSKE KAMMUSLINGER MED HVIDE FERSKNER, GRØNNE MANDLER OG KORINADER BLOMSTER	210 / 28
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG RADISSER	240 / 32
FYLDTE MORKLER MED SAUCE SALMIS, RISTET BRIOCHE OG BALSAMICO	190 / 25
SØTUNGE STEGT PÅ BRØD MED GRILLEDE KÅL SKUD OG SAUCE PÅ MILDE KRYDDERIER	200 / 27
GRØNNE ASPARGES MED OLIVEN, RAMSLØG OG SORT TRØFFEL VINAGRETTE	220 / 30
STEGT ANDELEVER MED ABRIKOS, HINDBÆR, SECHUAN PEBER OG SAUCE GASTRIQUE	200 / 27

SIGNATUR RETTER

CHATEAUBRIAND I CROUTON SERVERET MED LØG, KARTOFFEL PURÉE, RØGET MARV OG PEBERSKY	PR. PERSON 550 / 73
PIGHVAR STEGT I COCOTTE MED CITRUSBLADE SERVERET MED FRICASSÉ PÅ SOMMERGRØNT OG MUSLINGESAUCE	PR. PERSON 500 / 67
HUMMER - FØRSTE SERVERING: HUMMERHALE MED TOMATER OG SAUCE PÅ RØD PIMENT - ANDEN SERVERING: KLO MED ÆRTER, MYNTE, KANTARELLER OG PERSILLE SAUCE	PR. PERSON 600 / 80
ROSA STEGT DUE STEGT BRYST OG CONFITERET LÅR SERVERET MED RABARBER, BEDER OG KIRSEBÆR	PR. PERSON 500 / 67

DESSERTER

JORDBÆRTÆRTE MED CREME FRAICHE PARFAIT, PISTACIE OG LANG PEBER	130 / 17
TARTE TATIN MED VANILJEIS	175 / 23
"GULDBAR" MED HASSELNØDDER, CHOKOLADE OG CALVADOSIS	175 / 23
BAKED ALASKA FLAMBERET I ROM MED VANILJEIS OG SORBET PÅ MØRKE BÆR	190 / 25
MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	210 / 28
4 SLAGS MACARONS	100 / 13