

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	1995
GULERODSBLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEBPEBER	
NORSK KAMMUSLING PORRE OG SAUCE VERMOUTH	
KARTOFFEL OG RØGET MAKREL OSCIETRA GOLD CAVIAR	
DANSK PIGHVAR MUSLINGESAUCE OG CAVIAR	
DÅDYR SELLERI, ENEBÆR OG DÅDYR JUS	
CITRUS SURDEJSBRØD OG OLIVENOLIE	
VINMENU, 6 GLAS	1450
PREMIUM VINMENU, 6 GLAS	2250

LES ENTRÉES

GULERODSBLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEBPEBER	315
NORSK KAMMUSLING PORRE OG SAUCE VERMOUTH	415
HUMMER ROYALE PIGHVARSOUFFLÉ, CAVIAR OG SAFRANBISQUE	895
FOIE GRAS TERRINE MED BRAISERET OKSEKØD, PORTVIN, KIRSEBÆR OG HASSELNØDDER	345

LES PLATS

HVID TRØFFELRISOTTO 3 GR HVID TRØFFEL	525
DANSK PIGHVAR MUSLINGESAUCE OG CAVIAR	565
POULET AU VIN JAUNE KANTARELLER OG BÆR	495
TOURNEDOS ROSSINI FOIE GRAS, LØGKOMPOT OG TRØFFEL	825
TILBEHØR LA POMME PURÉE	110
HVID TRØFFEL SERVERET VED BORDET	PR GR 75

ARTS DE LA TABLE

DEN TIDLØSE SPISEOPLEVELSE VED BORDSERVERING. EN HYLDEST TIL KLASSISKE RETTER OG ET SMUKT SAMSPIL MELLEM KØKKEN OG SERVERING. SERVERES TIL TO GÆSTER.	
CANARD Á LA PRESSE ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE	2200

SÉLECTION DE FROMAGES

SERVERES FRA VORES TROLLEY MED ET UDVALG AF FRUGTMARMELADER OG TOAST.	
PRIS PR. GÆST.	395

LES DESSERTS

CITRUS SURDEJSBRØD OG OLIVENOLIE	195
KOKOSSORBET MANGO, RIS OG LIME	155
SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE	395
CHOKOLADE-NIBS, FLØDESKUM, CHOKOLADECREMEUX OG 25 G SORT LABEL CAVIAR. SERVERES MED VARME VAFLER.	

ARTS DE LA TABLE DESSERT

CRÊPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS	595
FLAMBÉET I TRADITION, FØDT PÅ CAFÉ DE PARIS I 1895, HVOR DET, DER BEGYNDTE SOM EN FEJL AF HENRI CHARPENTIER BLEV TIL EN LEGENDARISK DESSERT, OG HVOR EN REJSE I VORES KØKKEN BEGYNDTE. SERVERES TIL TO GÆSTER.	

GLACES ET SORBET

KOKOS SORBET	60
VANILJE IS	80
CHOKOLADE IS	80

 = KAN LAVES VEGANSK

FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN

