MARCHAL

DKK

LE DÉJEUNER

SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET

2-RETTERS MENU 675

JORDSKOK KASTANJE OG TRØFFEL
POULET AU VIN JAUNE KANTARELLER OG BÆR

VINMENU, 2 GLAS 350

3-RETTERS MENU 845

JORDSKOK KASTANJE OG TRØFFEL
DANSK PIGHVAR MUSLINGESAUCE OG CAVIAR
CITRUS SURDEJSBRØD OG OLIVENOLIE

VINMENU, 3 GLAS 475

LES ENTRÉES

JORDSKOK KASTANJE OG TRØFFEL 345
GULERODSBLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER 315
HUMMER ROYALE PIGHVARSOUFFLÉ, CAVIAR OG SAFRANBISQUE 895
PATÉ EN CROÛTE AND, FOIE GRAS OG VALNØDDER 365

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 595

CRÊPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS

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