MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION 1995

SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET

FOIE GRAS TERRINE MED BRAISERET OKSEKØD, PORTVIN, KIRSEBÆR OG HASSELNØDDER
KARTOFFEL OG RØGET MAKREL OSCIETRA GOLD CAVIAR
NORSK KAMMUSLING PORRE OG SAUCE VERMOUTH
DANSK PIGHVAR MUSLINGE-OG PERSILLESAUCE MED CAVIAR
CANETTEBRYST I KRYDRET CRUST POCHERET PÆRE OG JUS
MARCHAL RIS À L'AMANDE KIRSEBÆR SORBET OG VANILJE

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 395

LES PLATS

HVID TRØFFELRISOTTO 3 GR HVID TRØFFEL 585
DANSK PIGHVAR MUSLINGE-OG PERSILLESAUCE MED CAVIAR 645
POULET AU VIN JAUNE VILDE SVAMPE OG BÆR 495
CANETTEBRYST I KRYDRET CRUST POCHERET PÆRE OG JUS 565
TOURNEDOS ROSSINI FOIE GRAS, LØGKOMPOT OG TRØFFEL 825

TILBEHØR LA POMME PURÉE 130
HVID TRØFFEL SERVERET VED BORDET PR GR 75

SÉLECTION DE FROMAGES 395

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

LES DESSERTS

KOKOSSORBET MANGO OG LIME 155
CITRUS SURDEJSBRØD OG OLIVENOLIE 195
MARCHAL RIS À L'AMANDE KIRSEBÆR SORBET OG VANILJE 195
SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE 595
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
GINGER BREAD IS 80

= KAN LAVES VEGANSK

FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN