

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION

SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	1995
KARTOFFEL OG TRØFFEL	
BLÆKSPRUTTE MED OSCIETRA CAVIAR, RYGEOST, ÆBLE OG HASSELNØD	
BOTTONI PASTA MED JOMFRUHUMMER OG BOUILLABAISSE	
DANSK TORSK MED BLADBEDE OG MANDARIN	
OKSEMØRBRAD MED JUS AU VIEUX PORTO OG LANG PEBER	
CHOKOLADE MOUSSE MED APPELSIN OG OLIVEN OLIE	
VINMENU, 5 GLAS	1250

FORRETTER

 GULERØDDER MED RØGET YOGURT, APPELSIN OG CUBEB PEBER	175
MARINEREDE TOMATER MED GEDEOST, FERSKEN, BASILIKUM OG RABARBER VINAIGRETTE	175
BOTTONI PASTA MED JOMFRUHUMMER OG BOUILLABAISSE	385
GRILLET HUMMER MED MARINEREDE TOMATER, JORDBÆR OG SAUCE BISQUE	395

HOVEDRETTER

 HARICOTS VERTS MED FERSKEN, MANDLER OG VERJUS	185
DANSK TORSK MED BLADBEDE OG MANDARIN	325
POULET AU VIN JAUNE	425
OKSEMØRBRAD MED JUS AU VIEUX PORTO OG LANG PEBER	595

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.

PIGHVAR MED SÆSONENS GRØNT, CHAMPAGNE OG CAVIAR	1200
HJORT PITHIVIER MED FOIE GRAS, LARDO OG KUMQUAT	1400
CANARD Á LA PRESSE - ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE	2000

OST & DESSERT

 MARCHAL OSTEVOGN – PER GÆST	395
ABRIKOS, AGURK, PASTIS OG ROSMARIN	160
BLÅBÆR OG BOGHVEDE	160
CHOKOLADE MOUSSE MED APPELSIN OG OLIVEN OLIE	160

ARTS DE LA TABLE

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 STILLE TOG SIN BEGYNDELSE. SERVERES TIL TO GÆSTER.

CRÊPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS	595
---------------------------------------	-----

ISCREME OG SORBET

 ABRIKOS SORBET	60
 BLÅBÆR SORBET	60
VANILJEIS	60
CHOKOLADEIS	60

 = VEGANSK

FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN