CHEZ COLIN

Menu Noël

Kremet sjøkrepssuppe
med Cognac, krepsemousseline og dill
Creamed shellfish soup
with Cognac, crayfish mousseline and dill
(S, Su, M, Fl, Sm, F)

Torsk med petit pois puré,
løkringer og smørsaus med gressløk
Cod with garden pea purée,
onion rings and butter sauce with chives
(F, Sm, Fl, M, E, H)

Andeconfit fra Holte gård med
Puy-linser, purreløk, gulrot og kryddersjy
Confit of duck from Holte farm with
Puy lentils, leek, carrot and duck jus with spice
(Sm, Su, Se, Fl, M)

Vellagrede franske oster
Selection of French cheeses
(M)

Fransk riskrem med vanilje,
caramel beurre salé og crunch
Rice pudding with vanilla,
salted butter caramel and crunch
(Fl, Sm, M)



3 retter..... 1095,-
Vinmeny..... 695,-

4 retter..... 1195,-
Vinmeny..... 895,-

5 retter..... 1295,-
Vinmeny..... 995,-

ÅPNINGSTIDER:
TIRSDAG - SØNDAG FRA 16:00
SISTE BOOKING KL 21:30

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat
(W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond