

MENU · APRIL

Oysters & verjus ^{pes} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Cantabrian anchovies 'Don Bocarte' & Marinda tomatoes 95

Saucisson sec 75 · three cheeses 135 · both 155

Paté de Campagne 150

Gilda ^{pes} 25

Sourdough bread from Rondo & olive oil 45

Fried potatoes & garlic butter 65

Globe artichoke, cultured butter & lemon 160

Green asparagus & hollandaise 125

Smoked cod's roe, aubergine a la grecque & pommes alouettes 105

Pork cheeks, Tarrasaco dandelion & shallots 145

Steak tartare & crisps 155

Onion tart & comté 145

Cavatelli, cime de rapa & smoked pecorino 165

Monkfish with chickpea and swiss chard stew 265

Lamb cutlet, broad beans, courgette & jus 225

Steak au poivre & pommes frites 205

Chocolate torte & raw cream 105

Malt loaf, brandy caramel & buttermilk ice cream 110

Three cheeses 135

Affogato 45

MENU · APRIL

Østers & verjus ^{pes} 35 · ⁶ 195 · ¹² 355

Cantabriske ansjoser 'Don Bocarte' & vintertomater 95

Saucisson sec 75 · tre oste 135 · begge 155

Paté de Campagne 150

Gilda ^{pes} 25

Surdejsbrød fra Rondo & olivenolie 45

Friterede kartofler & hvidløgssmør 65

Hel artiskok, kærnet smør & citron 160

Grønne asparges & hollandaise 125

Røget torskerogn, aubergine a la grecque & pommes alumettes 105

Svinekæber, Tarrasaco-mælkebøtte & skallotteløg 145

Rørt tatar & chips 155

Løgtærte & comté 145

Cavatelli, cime de rapa & røget pecorino 165

Havtaske mdc kikærter- og bladbedestuvning 265

Lammekrone, hestebønner, courgette & jus 225

Steak au poirvre & pommes frites 205

Chocoladetærte & crème cru 105

Malt loaf, brandy karamel & koldskålsis 110

Tre oste 135

Affogato 45