

Aarhus' ærkefranske og aldeles autentiske franske restaurant er ET. Brassieriet er det måske mere passende at kalde ET, for det er, hvad det er i den franske terminologi.

Restaurant ET drives af makkerparret og køkkencheferne, Morten Sandvej og Lars Eiskjær, og de er synonym med ET. En af dem, og ofte begge, er altid i restauranten. De kender mange af stamkunderne og kommer ofte selv og præsenterer maden.

Maden

Restaurant ET er især berømt for deres klassiske franske retter. En ret, som altid er på menukortet, er en hyldest til den fransk-danske stjernekok, Michel Michaud. Det er den rørte tatar, som har været med, siden ET åbnede i 2008.

Opskriften står skrevet på en af væggene, så man selv har mulighed for at prøve kræfter med den derhjemme.

Lars Eiskjær og Morten Sandvej er begge klassisk uddannede kokke og mestrer det meste. Som gæst kan man forvente, at maden har en god og kraftig smag.

Menukortet byder blandt andet på østers "perle blanche", snegle som i Bourgogne, marvpiber fra dansk kalv, klassisk fiskesuppe, foie gras terrine, ristet torskerøyg "Basquaise", confit de canard og entrecôte. Desuden er osteudvalget på ET et tilløbsstykke af de store. Her er altid omkring 20 udvalgte oste at vælge mellem.

En del af råvarerne kommer fra Rungis, som er Frankrigs største fødevaremarked, som ligger lidt syd for Paris.

ET er garant for mad af høj klasse og kvalitet, hvad enten man er frankofil eller ej.

Hvordan er stemningen her?

Bygningen er historisk og stilfuldt indrettet, og stilen er mere moderne nordisk end fransk – vel at mærke på den gode måde.

Vin/drikke

Vinen har altid haft en stor rolle på ET. Vinkortet er stort og meget europæisk. Det er de sikre og klassiske vine man finder her – også en del med alder på. Vinkælderen er stor, og man kan fint sidde i den og drikke og spise.