



Meny Noel

Gjelder fra 01.11.2026-31.01.2027

Velsmakende klassikere fra det norske og det franske kjøkken.

- KVEITE MED PASTINAKK, TRØFFELSAUS OG RØDVINSJY
- ANDEBRYST MED SMÅPOTETER, RØDKÅL, ROTGRØNNSAKER OG SAUCE AGRI DOUX
- MODENE FRANSKE OSTER
- SJOKOLADEKREM MED KIRSEBÆR, HAVRE OG BRINGEBÆRSORBET

3 retter 845,- Vinmeny 845,- (uten oster)

4 retter 990,- Vinmeny 990,- (med oster)

Meny Blanche

Gjelder fra 01.11.2026-31.01.2027

Velsmakende klassikere fra det norske og det franske kjøkken.

- BAKT TORSK MED ERTEKREM, SPRØ JORDSKOKK OG SOYASMØR
- BRAISERT OKSEKJAKE MED POTETPURE, RØTGRØNNSAKER OG RØDVINSJY
- MODNE FRANSKE OSTER
- SJOKOLADEFONDANT MED BRINGEBÆR OG VANILJEIS

3 retter 945,- Vinmeny 945,- (uten oster)

4 retter 1090,- Vinmeny 1090,- (med oster)

Meny Gourmet

Gjelder fra 01.11.2026-31.01.2027

Velsmakende klassikere fra det norske og det franske kjøkken.

- HUMMERBISQUE MED KVEITE, EPLE OG FENNIKEL
- KALV ENTRECOTE MED POMMES ANNA, SAVOYKÅL OG ESTRAGONSJY
- MODNE FRANSKE OSTER
- «OMELETTE NORVEGIENNE» FLAMBERT ISKAKE

3 retter 1095,- Vinmeny 1095,- (uten oster)

4 retter 1245,- Vinmeny 1195,- (med oster)
