



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 55,-
Et dusin, 12 stk 600,-
Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability)
(Konsumering av levende østers er på eget ansvar - Consumption of live oysters is at your own risk)
(B, Su)
- Gratinert chèvre på toast med hjertelsalat, eple, syltet løk, valnøtter og sennepsvinaigrette** 235,-
Warm chèvre on toast with salad, walnuts, onions, apple and dijon vinaigrette
(E, M, H, W)
- Mix tartare med espelette-majones og comté** 235,-
Pommes frites 65,-
Mixed steak tartar
(E, Mo, Su)
- Ferske hvite asparges med hollandaise laget på brunet smør og hasselnøtter** 295,-
White asparagus with hollandaise and hazelnuts
(E, M, H, Mo, Su)
- Snegler fra Burgund, gratinert med hvitløk, smør og dijonsennep** 235,-
Snails from Burgundy, gratinated with garlic and dijon butter
(B, Su, Mo, M, A)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Blomkål med marcona mandler, grillet hjertesalat og comté saus 385,-
Cauliflower with marcona almonds, capers, grilled lettuce and comté sauce
(E, M, H, Ma)

Fisk - Fish

Stekt piggvar med maiskrem, merguezpølse og soltørket tomat 495,-
Pan fried turbot with cream of corn, merguez sausage and sundried tomatoes
(F, M, Su)

Dagens fisk 395,-
Catch of the day

Kjøtt - Meat

Indrefilet med peppersaus, pommes frites og grønn salat med revet comté 495,-
Tenderloin with pepper sauce, fries and salad with comté
(M)

Helstekt vårkylling med aspargesbønner, morkel, vin jaune saus og potetpuré 395,-
Coquelet, spring chicken with green beans, morels, vin jaune sauce and potato puree
(M)

Steak Haché på brioche med karamellisert løk, comté majones og pommes frites 295,-
Steak Haché made with brioche, caramelized onion, comté mayonnaise and french fries
(M, So, Mo, Hv, E)



Dessert - Desserts

Crème Brûlée
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

175,-

Profiteroles med vaniljeis og varm sjokoladesaus
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce
(M, H, E)

175,-

Vellagrede franske oster
Selection of french cheese
(M, H, Su)

255,-

Petit fours fra Valrhona, salt karamell og jasmin
Petit fours from Valrhona, salted caramel and jasmin
(M, By, H, E)

65,-

