



Lunsjmeny - Lunch menu

- 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, M, Mo, Su)
- Steak Haché, på brioche med karamellisert løk, comté majones og pommes frites** 295,-
Steak Haché made with brioche, caramelized onion, comté mayonnaise and pommes frites
(M, Su, Mo, Hv, E)
- Moules-frites, hvitvinsdampede blåskjell med fennikel, pommes frites og sitronmajones** 295,-
Moule-frites with fennel, french fries and lemon mayonnaise.
(E, S, M, B, Su, F)
- Ferske hvite asparges med hollandaise på brunet smør og hasselnøtter** 335,-
White asparagus with hollandaise and hazelnuts
(F, 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, Mo, M)



Dessert - Desserts

Profiteroles med vaniljeis og varm sjokoladesaus 175,-
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce
(M, H, E)

Crème Brûlée 175,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

Vellagrede franske oster 255,-
A selection of French cheese
(M, H, Su)

Petit fours fra Valrhona, salt karamell og jasmin 65,-
Petit fours from Valrhona, salted caramel and jasmin
(M, By, H, E)