

Meny 1 • 729,-

Hjemmelaget Middelhavsbrød

Husets kryddersmør og marinerte oliven

Chilimarinerte skalldyr

Grillet scampi, kamskjell på en seng av frisk ruccola med appelsinsmør og smak av chili

Chateubriand

Medaljong av okse indrefilet med smørdampende grønnsaker, trøffelpeppersaus og stekte poteter

Mousse au chocolat blanc et noir

Mousse av mørk sjokolade og bakt hvit sjokolade servert med bær - hint av Baileys

Meny 2 • 709,-

Hjemmelaget Middelhavsbrød

Husets kryddersmør og marinerte oliven

Carpaccio

Tynne skiver av okse indrefilet, parmesanost, ruccola, pinjekjerner og hjemmelaget vinaigrette

Breiflabbfilet

Med ferske grønnsaker, krepsehaler, reker, kremet skalldyrhvitvinsaus og ris

Tiramisu cocktail

Italiensk ostekake basert på mascarpone espresso og Amaretto drysset med kakao

Meny 3 • 699,-

Hjemmelaget Middelhavsbrød

Husets kryddersmør og marinerte oliven

Skalldyrcocktail

Cocktail av reker og krepsehaler med blandet salat Serveres med hjemmelaget ananasdressing og steinovnsbrød

Livèche kyllingfilet

Gårdskylling fra Smaalenene. Skinnstekt kyllingfilet serveres med grønnsakssauté stekte poteter og trøffelbearnaisesaus

Crème Brûlée

Hjemmelaget Crème Brûlée med vaniljeis

Meny 4 • 799,-

Hjemmelaget Middelhavsbrød

Husets kryddersmør og marinerte oliven

Sjøkreps og skalldyrspyd

Gratinert sjøkreps med husets hvitløksmør på spank bruschetta. Spyd av scampi og krepsehaler

Hjortemedaljong

Med kremet kantarellsaus, Middelhavsgrønnsaker, tyttebær og stekte poteter

Crème Brûlée

Hjemmelaget Crème Brûlée med vaniljeis