



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 44,-
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)
- Fransk løksuppe med Madeira, gratinert med Gruyère** 285,-
French onion soup with Madeira, gratinated with Gruyère
(Su, H, M, So)
- Mix tartare** 275,-
Mixed steak tartar
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 325,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Snegler fra burgund med hvitløkssmør og dijonsennep** 245,-
Snails from burgundy with garlic butter and Dijon mustard
(B, Su, Fl, M)
- Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter** 245,-
Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts
(M, W, Mo, H, E)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Bourguignon de légumes med sopp, løk, gulrot, sellerirot og potetpuré 395,-
Red wine stew from burgundy with vegetables and potato purée
(Sm, M, Fl, Su, Se, So)

Fisk - Fish

Piggvar med med haricots verts- og artiskokksalat, brunede hasselnøtter og sitron 495,-
Turbot with with green beans and artichoke salad, browned hazelnuts and lemon
(F, H, A, Su, Mo)

Skrei med fritert skreitunge, Puy linseragu og sauce ciboulette 495,-
Arctic cod with deep fried cods tounge, puy lentils and chive sauce
(F, Sm, Fl, M, Su, H, E, Se)

Kjøtt - Meat

Indreilet med peppersaus, pommes anna og haricots verts 495,-
Tenderloin steak with pommes anna, pepper sauce and green beans
(Sm, Su, M, Fl)

"Pot au Feu"
Kylling fra Hovelsrud med purreløk, nepe, gulrot, løk og kyllingboller 495,-
Chicken from Hovelsrud farm, with leek, carrot, onion, parsnip and chicken dumplings
(Se, Su, E)

Steak Haché i brioche, med karamellisert løk, bacon og pommes frites 295,-
Steak Haché in brioche bun, with caramelized onion, bacon and french fries
(H, Sm, Su, Mo, E, M)



Dessert - Desserts

Hjemmelaget profiterolles med vaniljeis og bærsaus 185,-
Homemade profiterolles with vanilla ice cream and sauce of red berries
(M, E, Fl, Hv)

Crème Brûlée
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

Tarte fine aux pommes med crème chantilly 195,-
Caramelized apple tart with vanilla whipped cream
(Fl, Sm, M, H)

Vellagrede franske oster
Selection of french cheese
(M)

Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) 95,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(Sm, Fl, H, P, M, Su, A, Ma)