



## Forretter - Entrées

<b>Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)</b> Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability) <small>(Konsumering av levende østers er på eget ansvar - Consumption of live oysters is at your own risk)</small> <b>(B, Su)</b>	<b>pris pr stk 39,-</b>
<b>Gratinerte blåskjell med chartreuse-smør, pimentos og estragon</b> Gratinated mussels with chartreuse butter, pimentos and tarragon <b>(B, Su, H, Mo)</b>	<b>195,-</b>
<b>Mix tartare</b> Mixed steak tartare <b>(E, Mo)</b>	<b>215,-</b>
<b>Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler</b> Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds <b>(Ma, H)</b>	<b>225,-</b>
<b>Gratinerte margbein med oksehaleragu og grillet toast</b> Bonemarrow with oxtail ragu and grilled toast <b>(H, Sm, M, Su, Se)</b>	<b>205,-</b>
<b>Lun chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter</b> Chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts <b>(M, W, Mo, H, E)</b>	<b>195,-</b>



## Hovedretter - Main courses

### Vegetar - Vegetarian

**Blomkål en croute med haricots verts salat og comtésaus** 265,-  
Gratinated cauliflower with haricot vert salad and comté sauce  
(Sm, H, E, M)

### Fisk - Fish

**Pannestekt piggvarkotelett med ferske reker, erter, gressløk, persillepotet og røkt smørsaus** 385,-  
Pan fried turbot on the bone, fresh prawns, green peas, chives, parsley potatoes and smoked butter sauce  
(Fl, S, Sm, F)

**Skrei med linseragu, stekt andelever, løkringer og persilleskum** 395,-  
Cod with lentil ragu, pan fried duck liver, onion rings and parsley  
(Fl, M, H, S, Su, Se, F)

### Kjøtt - Meat

**Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, potet & sellerikrem og glaserte rosenkål** 395,-  
Steak au poivre, beef tenderloin, pepper sauce, potato & celeriac cream and glazed brussels sprouts  
(Su, So, Fl, Se, Sm)

**Entrecôte med brokkolini og sauce béarnaise** 375,-  
Rib eye steak with broccolini and sauce béarnaise  
(E, Sm, Su)

**Andeconfit med pommes grenaille, bakt hvitløk, bacon og salat med appelsinvinagrette** 365,-  
Duck confit with pommes grenaille, baked garlic, bacon, and salad with orange vinaigrette  
(Su, Sm)



## Dessert - Desserts



<b>Paris-Brest med pistasj &amp; vaniljekrem og friske bringebær</b> Paris-Brest with pistachio & vanilla cream and fresh raspberries (H, E, Ma, A, Fl, M,P)	165,-
<b>Mouelleux au chocolat med crème anglaise, aprikos og hvit sjokolade</b> Mouelleux au chocolat with crème anglaise, apricot and white chocolate (M, Fl, Sm, H)	155,-
<b>Crème Brûlée</b> Crème Brûlée (M, Fl, E)	135,-
<b>Vellagrede franske oster</b> Selection of matured french cheese (M, H)	185,-
<b>Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)</b> Valrhona chocolate pieces (4 pc) (M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)	75,-