



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 39,-
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)
- Gratinerte snegler fra burgund med hvitløk og persille** 195,-
Gratinated snails from burgundy with garlic and parsley
(B, Su, Sm, Mo)
- Mix tartare** 215,-
Mixed steak tartare
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 245,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Gratinerte margbein med oksehaleragu og grillet toast** 205,-
Bonemarrow with oxtail ragu and grilled toast
(H, Sm, M, Su, Se)
- Lun chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter** 195,-
Chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts
(M, W, Mo, H, E)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Blomkål en crouste 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 395,-
Pan fried turbot on the bone, fresh prawns, green peas, chives, parsley potatoes and smoked butter sauce
(Fl, S, Sm, F)

Torsk med linseragu, stekt andelever, løkringer og persilleskum 385,-
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 & celleriac 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



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