



## 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)
- “Moules frites” Blåskjell dampet i hvitvin og pastis med urter og aioli** 225,-/295,-  
Mussels steamed in white wine and pastis with herbs, aioli and french fries  
(B, Su, E, Mo,)
- Fersk chèvre med eple, mandler, tomat, gressløk og olivenolje** 195,-  
Fresh goat cheese with apple, almonds, tomato, chive and olive oil  
(M, Ma, So)



## Hovedretter - Main courses

### Vegetar - Vegetarian

**Nykokte asparges med fransk potetsalat og appelsin-hollandaise** 325,-  
Freshly boiled asparagus with french potato salad and orange hollandaise  
(Sm, E, Mo)

### 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, M, Su)

**Dagens fangst, potetkrem, brunet smør, kapers, sitron og hestesopp** 365,-  
Catch of the day, potato cream, browned butter, capers, lemon and mushroom  
(F, Sm, Fl,)

### Kjøtt - Meat

**Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, potet & sellerikrem og salat med rødløk og parmesan** 395,-  
Steak au poivre, beef tenderloin, pepper sauce, potato & celleriac cream and salad with onion and parmesan  
(Su, So, Fl, Se, Sm)

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

**Schnitzel av gris med fransk potetsalat, hvite asparges og appelsin-hollandaise** 365,-  
Pork schnitzel with french potato salad, white asparagus and orange hollandaise  
(H, E, Mo, Sm)



## Dessert - Desserts



<b>Profiteroles med vaniljeis og sjokoladesaus</b> Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce (E, Sm, H, Fl, M)	165,-
<b>Tarte au Citron med italiensk marengs</b> Lemon tarte with meringue (M, Fl, H, E)	145,-
<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,-