



Menu du Jour

Sjøkrepssuppe med avocadokrem, sitronglasert fenikkel og marinerte blåskjell

Shellfish soup with avocado cream,
lemon glazed fennel and marinated mussels

(S, Su, M, Fl, B, E, Mo, Se)

Torsk med puylinser, løkringer, andelever og persilleskum

Cod with puy lentils, onion rings,
duck liver and parsley foam

(F, E, H, Sm, Su, M, Fl, Se)

Appelsinglasert andebryst med savoykål, grenaillepoteter og kryddersjy

Orange glazed duck breast with savoy cabbage,
grenaille potatoes and spiced jus

(Su, Se, Sm)

Vellagrede franske oster

Matured french cheese

(M)

Fransk riskrem med vanilje, mandler, salt karamell og kirsebær

Rice pudding with vanilla,
almonds, salty caramel and cherries

(Fl, Sm, M, Ma)

Priser

3-retter: 745,-

Vinpakke til 3-retter: 565,-

4-retter: 835,-

Vinpakke til 4-retter: 665,-

5-retter: 895,-

Vinpakke til 5-retter: 695,-

Ønsker dere å forhåndsbestille aperitiff som blir servert ved ankomst?

Fl. husets Champagne 895,-

Fl. husets Cremant 695,-

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/
sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios
(Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond