



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 225,-
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)

Sjøkreppesuppe med marinerte blåskjell, sitronglasert fenikkel og avokadokrem 215,-
Norwegian lobster soup with marinated mussels, lemon glazed fennel and avocado cream
(S, Sm, Fl, M, Su, E, Mo, B, Se)

Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter 195,-
Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts
(M, W, Mo, H, E)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

"Chou-fleur en croûte" blomkål med comtésaus og salat med crispy grønnsaker 325,-
Crusted Cauliflower with comté cheese sauce and a salad with crispy vegetables
(E, H, Fl, M, Su, Se)

Fisk - Fish

Torsk med puylinser, løkringer, andelever og persilleskum 375,-
Cod with puy lentils, onion rings, duck liver and parsley foam
(F, E, H, Sm, Su, M, Fl, Se)

Sjötunge Meunière blåskjellsaus, spinat og grillet sitron 425,-
Sole Meunière with mussel sauce, spinach and grilled lemon
(F, Sm, H, Fl, M, B, Su)

Kjøtt - Meat

Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, pommes frites og crispy rosenkål 395,-
Steak au poivre, beef tenderloin, pepper sauce, pommes frites og crispy rosenkål
(Su, So, Fl, Se)

Appelsin glasert andeconfit med savoykål, grenaillepoteter og kryddersjy 375,-
Orange glazed duck confit with savoy cabbage, grenaille potatoes and spiced jus
(Su, Sm, Se)

Glasert svinenakke med rødkål, stekte epler og sauce dijon 365,-
Glazed neck of porc with red cabbage, pan fried apples and mustard sauce
(Su, M, Sm, Fl, Mo)

(S) skaldyr/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



Dessert - Desserts

Fransk riskrem med vanilje, salt karamell, mandler og kirsebær 165,-
Rice pudding with vanilla, salty caramel, almonds and cherries
(Fl, Sm, M, Ma)

Tartelettes aux pommes med calvados crème 165,-
Apple tart with calvados whipped cream
(H, Su, E, Sm, Fl, M)

Crème Brûlée 135,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

Vellagrede franske oster 185,-
Selection of matured french cheese
(M, H)

Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) 80,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)

(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