



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 44,-
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** 245,-
Mixed steak tartare
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 275,-
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,)
- Marrokansk terte "Pastilla" med confitert duebryst, aprikos, mandel og kanel** 255,-
Morrocan tart "Pastilla" with pigeon, apricot and cinnamon
(H, E, Ma, Sm)
- 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)

(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



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Grønne asparges, med fransk potetsalat og sauce maitaise 345,-
Green asparagus, with french potato salad and sauce maitaise
(E, Su, Sm)

Fisk - Fish

Kveite "bouillabaisse" med reker, skjell, fennikel og rouille toast 395,-
Halibut "bouillabaisse" with shrimps, shellfish, fennel and rouille toast
(F, Su, H, E, Mo, S, Sm, B)

Skinnstekt havabbor med provencegrønnsaker, crème fraîche og kalvesjy 375,-
Panfried seabass with provence vegetables, crème fraîche and veal jus
(F, M, Su, Se)

Kjøtt - Meat

Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, løkringer, pommes purè og salat med parmesan 425,-
Steak au poivre, beef tenderloin, with pepper sauce, potato purè and salad with parmesan
(Su, So, Fl, Se, H, E)

Sitronglasert secreto iberico med hjertesalat, brunede hasselnøtter og romescosaus 395,-
Lemon glazed secreto iberico with little gem lettuce, hazelnuts and romesco sauce
(Sm, A, M, Fl, Ma)

Helstekt vårkylling med morkler, purre og vin jaune saus 415,-
Whole roasted spring chicken with morrels, leeks and vin jaune sauce
(Su, Sm, Fl)

(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



Dessert - Desserts



Sitronerte med italiensk marengs Lemon tarte with italian meringue (E, Hv, Fl)	165,-
Crème Brûlée Crème Brûlée (M, Fl, E)	135,-
Vellagrede franske oster Selection of matured french cheese (M, H)	195,-
Mørk sjokolademousse med salt karamell og friske bringebær Dark chocolate mousse with salty caramel and fresh raspberries (H, E, Sm, Fl)	155,-
Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) Valrhona chocolate pieces (4 pc) (M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)	85,-

(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