



## 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

**"Chou-fleur en croûte" blomkål med comtésaus og salat med crispy grønnsaker** 345,-  
Cruited Cauliflower with comté cheese sauce and a salad with crispy vegetables  
(E, H, Fl, M, Su, Se)

### 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, 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, Fl, Se, M, Sm)

**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



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