



## 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)**
- Salat med endive, roquefort, karamelliserte valnøtter og appelsinvinaigrette** 245,-  
Endive with roquefort cheese, caramelized walnuts and orange vinaigrette  
**(Su, W, M)**
- Mix tartare** 265,-  
Mixed steak tartar  
**(E, Mo)**
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 295,-  
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds  
**(Ma, H)**
- Ferske sjøkreps med hvitløk, sitron og timian** 345,-  
Dublin Bay Prawn, with garlic, lemon and thyme  
**(S, Sm)**
- Burgund snegler med dijonsennep, hvitløk og persille** 235,-  
Snails from burgundy with dijon mustard, garlic and parsley  
**(B, Su, Sm, 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



## Hovedretter - Main courses

### Vegetar - Vegetarian

**Tartiflette med potet og sellerirot, Camembert og sort trøffel** 395,-  
Tartiflette with potato and celeriac, Camembert and black truffle  
(M, Fl, Sm, Su, H, Se)

### Fisk - Fish

**Skrei med andelever, løkringer og puy linser med persilleskum** 465,-  
Seasonal cod with duck liver, onion rings and puy lentils with parsley sauce,  
(Fl, F, E, H, Su, Sm, Se)

**Piggvar med sauce ciboulette, spinat, fritert artiskokk og sitron** 495,-  
Turbot with sauce ciboulette, spinach, fried artichoke and lemon  
(F, Sm, Fl, M, Su)

### Kjøtt - Meat

**Entrecôte med pommes frites, sauce béarnaise og brokkolini** 465,-  
Rib eye steak with french fries, sauce béarnaise and broccolini  
(E, Sm, )

**Krydderglasert duebryst med pastilla, pistasj, aprikos og duesaus** 485,-  
Spice-glazed pigeon breast with pigeon tart, pistachio, apricot and pigeon sauce  
(Su, Sm, H, P, E, Se, Ma)

**Fransk gjøkalvbrissel med madeiraglace og kremede morkler** 495,-  
French veal sweetbread with madeira glace and creamy morrels  
(Sm, Su, Fl, 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



## Dessert - Desserts

- 
- Hjemmelaget sablé med pistasj og vaniljeis** 165,-  
Homemade sablé with pistacchio and vanilla icecream  
(Sm, H, E, M, Su, Fl, P)
- Crème Brûlée** 135,-  
Crème Brûlée  
(M, Fl, E)
- Vellagrede franske oster** 225,-  
Selection of matured french cheese  
(M, H)
- Pain Perdu med salt karamell, og rom&rosin-is** 185,-  
Pain Perdu with salted caramel, and rum raisin ice cream  
(M, H, SM, A)
- Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)** 95,-  
Valrhona chocolate pieces (4 pc)  
(Sm, Fl, H, N, P, M, Su, A, Ma)

(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