



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)
- Tartar av røkt ørret med rødløk, potet og sitronmajones** 245,-
Tartar of smoked trout with potato, red onion and lemon maoynaise
(F, E, M, Mo)
- Mix tartare** 275,-
Mixed steak tartar
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 325,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Gratinerte blåskjell med chartreusesmør og pimentos** 255,-
Gratinated mussels with chartreuse butter and pimentos
(B, Su, Sm, H)
- Chèvre med marcona mandler, tomat, eple og soyavinaigrette** 245,-
Chèvre with marcona almonds, tomatoes, apple and soy vinaigrette
(M, Ma, So)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

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

Fisk - Fish

Kveite med røkt smørsaus, ferske erter, blåskjell og urtepotet 465,-
Halibut with smoked butter sauce, fresh green peas, mussels and herb potatoes
(F, B, Sm, Fl, Su)

Piggvar "Lyonnaise" med frisée salat, bacon, egg og sennepsvinaigrette 495,-
Turbot "Lyonnaise" with salad, bacon, egg and mustard vinaigrette
(F, E, Mo, Fl, Sm, H)

Kjøtt - Meat

Entrecôte med pommes frites, sauce béarnaise og brokkolini 485,-
Rib eye steak with french fries, sauce béarnaise and broccolini
(E, Sm)

Helstekt vårkylling med morkler, purre og vin jaune saus 445,-
Whole roasted spring chicken with morrels, leeks and vin jaune sauce
(Su, Sm, Fl)

Fransk gjøkalvbrissel med madeiraglace, sennepssaus, hasselnøtter og fritert amandinepotet med hvitløk og persille 475,-
French veal sweetbread with madeira glaze, mustard sauce, hazelnuts from Piedmont and fried potatoes with parsley and garlic
(Sm, H, Su, A, Fl, Mo)

Steak Haché i brioche, med karamellisert løk, bacon og pommes frites 285,-
Steak Haché in brioche bun, with caramelized onion, bacon and french fries
(H, Sm, Su, Mo, E, M)



Dessert - Desserts

Pistasj Paris-Brest
Pistachio Paris-Brest
(Sm, H, E, M, Fl, P)

185,-

Crème Brûlée
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

145,-

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

235,-

"Vacherin" Røde bær med marengs, vaniljeis, sorbet og crème chantilly
(E, Fl)

165,-

Profiteroles med vaniljeis og sjokoladesaus
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce
(M, H, SM, A)

175,-

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

95,-