



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)
- Kremet skogsopp på grillet landbrød med comté** 295,-
Creamed forest mushroom on grilled country bread and comté
(H, Fl, M)
- 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)
- Sennepskremede snegler fra burgund med smørstekt baguette** 265,-
Mustard creamy snails from burgundy, toasted baguette
(B, Su, Fl, M)
- Fransk løksuppe gratinert med gryère og madeira** 245,-
French onion soup with gryère and madeira
(M, H, Su, So)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle gratinert med comté, jordskokk, erter, skogsopp og morkelsaus 395,-
Spätzle gratinated with comté, sunchoke, peas, forest mushroom and morrel sauce
(H, M, Fl, Sm)

Fisk - Fish

Skinnstekt uer med rosenkål, chili og brunet smør hollandaise 465,-
Pan fried redfish with brussels sprouts, chili and browned butter hollandaise
(F, Sm, Fl, Su, So)

Piggvar med petit pois, ferskvannskreps, spinat og sauce Nantua 495,-
Turbot with garden peas, crayfish, spinach and sauce Nantua
(F, E, Mo, Fl, Sm, H, Su, Se, S)

Kjøtt - Meat

Entrecôte med pommes frites, sauce béarnaise og brokkolini 495,-
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, Fl, P, Ma, E, H)

Fransk gjøkavbrissel med madeiraglace, sennepssaus, hasselnøtter og fritert amandinepotet med hvitløk og persille 485,-
French veal sweetbread with madeira glaze, mustard sauce, hazelnuts from Piedmont and fried potatoes with parsley and garlic
(Sm, Su, A, Fl, Mo, H, M)

Steak Haché i brioche, med karamellisert løk, bacon og pommes frites 295,-
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)

155,-

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

235,-

Pain perdu med friske bær, salt karamell og crème anglaise
French toast with fresh berries, salted caramel and vanilla custard
(E, Fl, M, Sm)

175,-

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

95,-