



## 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 sjøkrepsuppe med sitronglasert fenikkel og marinerte blåskjell** 295,-  
Creamy shellfish soup, with lemon glazed fennel and marinated mussels  
**(S, Fl, M, B, Sm)**
- 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, butter toasted baguette  
**(B, Su, Fl, M)**
- Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter** 245,-  
Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts  
**(M,W, Mo, H, E)**



## Hovedretter - Main courses

### Vegetar - Vegetarian

**Spätzle gratinert med comté, skogsopp, eggeplomme og comtésaus** 395,-  
Spätzle gratinated with comté, forest mushroom, egg yolk and comté sauce  
(H, M, Fl, Sm, Su, E)

### Fisk - Fish

**Torskerygg med erstepuré, røkt smørsaus, løkring amandinepotet** 475,-  
Cod with puré of peas, smoked butter sauce, onion rings and amandine potatoes  
(F, E, Sm, Su, Fl, H)

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

### Kjøtt - Meat

**Indreilet med peppersaus, potetpuré og honninglaserte rosenkål** 495,-  
Sirloin steak with potato puré, pepper sauce and honey glazed brussels sprouts  
(Sm, Su, M, Fl)

**Andeconfit med bakt hvitløk, karamellisert løk og kryddersjy** 495,-  
Duck confit, with baked garlic, caramelized onions and spiced jus  
(Su, Sm, So)

**Appelsinglasert svinenakke med rødkål, stekte epler og dijonsaus** 485,-  
Orange glazed neck of porc with red cabbage, pan fried apples and dijon sauce  
(Sm, Su, Fl, Mo, H, M, Sa)

**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

### Fransk riskrem med vanilje og salt karamell

Rice pudding with vanilla and salty caramel

(M, Sm, Fl)

185,-

### Crème Brûlée

Crème Brûlée

(M, Fl, E)

165,-

### Vellagrede franske oster

Selection of matured french cheese

(M, H)

235,-

### Mousse au chocolat med glaserte kirsebær

Chocolate mousse with cherries

(Fl, M, Sm, E)

175,-

### Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)

Valrhona chocolate pieces (4 pc)

(Sm, Fl, H, P, M, Su, A, Ma)

95,-