



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)
- Fransk løksuppe med Madeira, gratinert med Gruyère** 285,-
French onion soup with Madeira, gratinated with Gruyère
(Su,H, M, So,)
- Mix tartare** 275,-
Mixed steak tartar
(E, Mo,Su)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 325,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Snegler fra burgund med hvitløkssmør og dijonsennep** 245,-
Snails from burgundy with garlic butter and Dijon mustard
(B, Mo, Sm, H)
- 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, Su)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

"Bourguignon de légumes"

Med sopp, løk, gulrot, sellerirot og potetpuré

Red wine stew from burgundy with vegetables and potato purée

(Sm, M, Fl, Su, Se, So)

395,-

Fisk - Fish

Piggvar med haricots verts- og artiskokksalat, brunede hasselnøtter og sitron

Turbot with green beans and artichoke salad, browned hazelnuts and lemon

(F, A, Su, Sm, M, Mo)

495,-

Skrei med fritert skreitunge, Puy linseragu og sauce ciboulette

Arctic cod with deep fried cods tung, puy lentils and chive sauce

(H, F, Su, Se, E, Fl, Sm)

495,-

Kjøtt - Meat

Indrefilet med peppersaus, pommes anna og haricot verts

Sirloin steak with pommes anna, pepper sauce and haricot verts

(Sm, Su, M, Fl)

495,-

"Pot au Feu"

Landkylling med purreløk, nepe, gulrot, løk og kyllingboller

Chicken, with leek, carrot, onion, parsnip and chicken dumplings

(Se, Su, E, Sm, Mo)

465,-

"Steak Haché"

Serveres i brioche, med karamellisert løk, bacon og pommes frites

Steak Haché in brioche bun, with caramelized onion, bacon and french fries

(H, Sm, Su, Mo, E, M)

295,-

(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



Dessert - Desserts

- 
- Hjemmelaget profiterolles med vaniljeis, kirsebær og bærsaus** 185,-
Homemade profiterolles with vanilla ice cream, cherries and sauce of red berries
(M, E, Fl, Hv)
- Crème Brûlée** 155,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)
- Tarte fine aux pommes med crème chantilly** 195,-
Caramelized apple tart with vanilla whipped cream
(Fl, Sm, M, H)
- Vellagrede franske oster** 235,-
Selection of french cheese
(M, H)
- Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)** 95,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(Sm, Fl, H, P, M, Su, A, Ma)