



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 49,-
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 skaldyrssuppe med fennikel og håndpillede reker** 295,-
Creamy shellfish soup with fennel and shrimp
(S, M, B, F)
- Mix tartare** 295,-
Mixed steak tartar
(E, Mo, Su)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 345,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Snegler fra burgund, gratinert med hvitløk, smør og dijonsennep** 265,-
Snails from burgundy, gratinated with garlic and dijon butter
(B, Su, Mo, M)
- Løkterte med chèvre krem, hasselnøtter og frisée** 295,-
Onion tarte with chèvre cream, hazelnuts and frisée
(E, M, S, H, A, Mo)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle med kremet steinsoppsaus og salat med sennepsvinaigrette 425,-
Home made spätzle with creamy mushroom sauce , salad and mustard vinaigrette
(Sm, Su, E, H, Mo)

Fisk - Fish

Piggvar med jordskokk, morkel og kremet blåskjellsaus 495,-
Turbot with jerusalem artichoke, morel mushrooms and creamy mussel sauce
(F, Su, B, Fl, M, Sm)

Torsk med smørkokt purreløk, kapers, perlepotet og lun majones 495,-
Arctic cod with leeks, capers, new potatoes and warm mayonnaise
(F, Sm, Mo, Su, E)

Kjøtt - Meat

Steak-frites med grønn salat og steak sauce 495,-
Steak-frites with salad and steak sauce
(E, Mo, Su, F, Sm)

Andeconfit med hjemmelaget rødkål, appelsinsaus og småpotet 495,-
Duck confit with homemade red cabbage, orange sauce and small potatoes
(M, F, So)

Steak haché i brioche, med karamellisert løk, og pommes frites 325,-
Steak haché in brioche bun, with caramelized onion, and french fries
(H, Sm, Su, Mo, E, M)



Dessert - Desserts



Valrhona sjokolademousse med kirsebær og espelette Valrhona chocolate mousse with cherries and espelette (E, Fl, Sm)	185,-
Crème Brûlée Crème Brûlée (M, Fl, E)	175,-
Fransk riskrem med vanilje, kirsebær og salt karamell French rice pudding, with vanilla, cherries and salty caramel (M, Ma)	185,-
Vellagrede franske oster Selection of french cheese (M, H, Su)	245,-
Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) Valrhona chocolate pieces (4 pc) (Sm, Fl, H, M, Su, A, Ma)	95,-