



Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) Et dusin, 12 stk 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)	pris pr stk 55,- 600,-
Chèvre krem på brioche med rødbeter, valnøtter og sennepsvinaigrette Cream of Chèvre on brioche with walnuts, beets and vinaigrette (E, M, H, W, Mo)	225,-
Mix tartare med espelette-majones og comté Pommes frites Mixed steak tartar (E, Mo, Su)	235,- 65,-
Brandade av klippfisk med harissa, piperade og sitronmajones Brandade of salted cod with harissa, piperade and lemon mayonnaise (F, E, M, H, Mo, Su)	235,-
Snegler fra Burgund, gratinert med hvitløk, smør og dijonsennep Snails from Burgundy, gratinated with garlic and dijon butter (B, Su, Mo, M)	235,-
Kremet blåskjellsuppe med fennikel og håndpillede reker Creamy mussel soup with fennel and prawns (F, S, M, B)	235,-



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Blomkål med marcona mandler, grillet hjertesalat og comté saus 385,-
Cauliflower with marcona almonds, capers, grilled lettuce and comté sauce
(E, M, H, Ma)

Fisk - Fish

Stekt piggvar med artisjokk, løyrom, potetpure og hvitvinsaus 495,-
Pan fried turbot with artichoke, vendace roe, potato pure and white wine sauce
(F, M, B, S)

Skrei med røkt koljesaus, fransk nepe, grønne erter og bacon 395,-
Arctic cod with smoked haddock sauce, french turnip, green peas and bacon
(F, M, B, S)

Kjøtt - Meat

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

Andeconfit med aspargesbønner, sjalottløk, potetpure og grønn peppersaus 395,-
Duck confit with green beans, shallots, potato pure and pepper sauce
(M, So, Mo)

Croque Monsieur på brioche, salat med sennepsvinaigrette og pommes frites 295,-
Croque Monsieur made with brioche, fresh green salad and french fries
(M, Su, Mo, Hv, E)



Dessert - Desserts

- 
- Valrhona sjokoladefondant med vaniljeis og salt karamell** 185,-
Valrhona chocolate fondant with vanilla ice cream and salted caramel
(E, H, M)
- Crème Brûlée** 175,-
Crème Brûlée
(M, E)
- Nystekte Madeleines med crème chantilly** 175,-
Madeleines with crème chantilly
(M, H, E)
- Vellagrede franske oster** 255,-
Selection of french cheese
(M, H, Su)
- Petit fours fra Valrhona, salt karamell og jasmin** 65,-
Petit fours from Valrhona, salted caramel and jasmin
(M, By, H, E)