



Lunsjmeny - Lunch menu

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, M, Mo, Su)	235,- 65,-
Croque Monsieur på brioche, salat med sennepsvinaigrette og pommes frites Croque Monsieur made with brioche, fresh green salad and french fries (M, Su, Mo, Hv, E)	295,-
Dampede blåskjell i fransk curryblanding, pommes frites og sitronmajones Moule-frites in a French curry, French fries and lemon mayonnaise. (E, S, M, B, Mo, Su)	325,-
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,-



Dessert - Desserts

- 
- Valrhona sjokoladefondant med vaniljeis og salt karamell** 185,-
Valrhona chocolate fondant with vanilla ice cream and salted caramel
(E, H, A)
- Crème Brûlée** 175,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)
- Nystekte Madeleines med Crème Chantilly** 175,-
Petit Madeleines with Crème Chantilly
(M, H, E, Sm)
- Vellagrede franske oster** 255,-
A 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)