RIVE GAUCHE
à droite

Julemeny - Menu de Noël

SERVERES FRA TIRSDAG 3.NOVEMBER

Blåskjellsuppe med fennikel og dill
Mussel soup with fennel and dill
(F, B, M, Su)

Torsk med puylinser, beurre blanc, andelever og perlepotet
Cod with Puy lentils, beurre blanc, foie gras and baby potatoes
(F, M, Su)

Andeconfit med savoykål, bacon, løk og andesjy
Duck confit with Savoy cabbage, bacon, onions and duck jus
(M, Su)

Brillat Savarin med hjemmelaget pæremarmelade
Brillat Savarin with homemade pear marmalade
(M, H, R)

Sjokolademousse med salt karamell og glaserte kirsebær
Chocolate mousse with salty caramel and glazed cherries
(E, M)

Priser

3-retter: 895,-
Vinpakke til 3-retter: 795,-

4-retter: 995,-
Vinpakke til 4-retter: 895,-

5-retter: 1095,-
Vinpakke til 5-retter: 995,-

Vi skreddersyr aperitif til dere, send mail til hilde@rivegauche.no

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (H) hvete/wheat
(W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Ma) mandel/almond