

KJØKKENSJEFENS SESONGMENY

BISQUE D'HOMARD

Kremet hummersuppe med sprø krutonger

Lobster bisque

Inneholder: hvete, melk, skalldyr, selleri, sulfitt

TURBOT

Pannestekt piggvar med høstens kantareller, purre- og sellerirotpuré og beurre blanc

Turbot

Inneholder: melk, fisk, sulfitt

CARRÉ D'AGNEAU

Urteskorpet lammecarré med kongeøsterssopp, potetpuré og rødvinssaus med mynte

Rack of lamb

Inneholder: hvete, melk, sulfitt

LES FROMAGES

Tre modne franske oster etter dagens utvalg

Selection of cheeses

Inneholder: hvete, melk, nøtter, sulfitt

CRÉME BRÛLÉE

Fransk dessert i særklasse, med sprøtt lokk av perlesukker

Inneholder: melk, egg

3 retter 685,-

4 retter 815,-

5 retter 925,-

3 retter med vinpakke 1 215,-

4 retter med vinpakke 1 495,-

5 retter med vinpakke 1 725,-