

KJØKKENSJEFENS SESONGMENY

BISQUE D'HOMARD

Kremet hummersuppe med grønnsaker og krepsehaler

Lobster bisque with vegetables and crayfish

Inneholder: melk, skalldyr, selleri, sulfitt

CABILLAUD

Ovnsbakt skrei med beter, fennikel- og eplecrudité, sprø spekeskinke og persillesmør

Oven baked Cod served with beet roots, fennel and apple crudité, cured ham and parsley butter

Inneholder: melk, fisk, sulfitt

CÔTES LEVÉES

Braisererte short ribs av storfe med rotgrønnsakpuré, grillet kål, sprø løk, sjysaus og urtebakte poteter

Braised short ribs au jus with root vegetable puree, grilled cabbage, crispy onions and herb baked potatoes

Inneholder: melk, soya, selleri, sulfitt

LES FROMAGES

Tre modne franske oster etter dagens utvalg

Selection of cheeses

Inneholder: hvete, melk, nøtter, sulfitt

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Hvit sjokolade cremeux, karamellisert hvit sjokolade, havrecrumble og solbærkompott

White chocolate cremeux with caramelized white chocolate, oat crumble and blackcurrants

Inneholder: hvete, havre, melk, soya, egg, sulfitt

3 retter 765,-

4 retter 895,-

5 retter 1025,-

3 retter med vinpakke 1 410,-

4 retter med vinpakke 1 660,-

5 retter med vinpakke 1 910,-