

KJØKKENSJEFENS SESONGMENY

BISQUE D'HOMARD

Kremet hummersuppe med grønnsaker og krepsehaler

Lobster bisque with vegetables and crayfish

Inneholder: melk, skalldyr, selleri, sulfitt

FLÉTAN

Pannestekt kveite med sopp, syltet løk, fennikel- og eplecrudité og urtesmør

Pan fried halibut served with mushrooms, fennel and apple crudité, pickled onion and herb 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 815,-

4 retter 945,-

5 retter 1065,-

3 retter med vinpakke 1 490,-

4 retter med vinpakke 1 755,-

5 retter med vinpakke 1 995,-