

S L'APÉRITIF

S	Caviar Oscietra 30grams, crème double & brioche (G,E,M) 700
N	Oscietra Caviar med crème fraîche og hjemmelagt brioche
A	Escargots à la Bourguignonne (B, M) 195
C	Franske snegler med persille -og hvitløkssmør
K	Terrine de maison (SF,SN, N) 175
S	Husets terrine
	Planche de charcuterie artisanale (SF,SN, N) 250
	Husets charcuterie tallerken
	Saucisson à la Truffe (SF)60
	Trøffelsalami

LES ACCOMPAGNEMENTS	
Pommes Bistrot	45
Pommes vapeur (M)	45
Pommes sarladaise	45
Legumes a la greque (SU)	55

FORRETTER

LES ENTRÉES

Potage de santé 145
Neslesuppe med potet, erter, krutonger og karse (G,E,M)
Salade maraichère au Chèvre chaud et aux noisettes 175
Vårsalat med bakte rødbeter og Lille aske fra Bo's Ysteri (M,N,SF)
Crabe à l'avocat et au vadouvan curry 215
Krabbesalat med avokado, brioche og fransk curry (E,SK,G,SF)
Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette 210
Akkar med hvitløk, n'duja og espelette chili (G,L,B)
Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et parmesan vieilli 110
Hjertesalat med moden balsamico eddik og parmesan (M,SF)
Tartare de boeuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles 220
Håndkuttet tartar med trøffelmayones og taffelsticks (SN,SF,E)
Poireaux à l'anguille fumée et noisette de Piemonte 155
Purreløk med røkt ål fra King Mikal og hasselnøtter fra Piemonte (N,SF)
Hamachi au citrus kosho, radis et soja 260
Yellowfin Tuna tartar med citrus og chilisalt, reddiker og soya (S,SF,F)
Asperges vertes "Galis 22+" aux hollandaise et Jambon de Bosses 395
Grønn asparages "Galis 22+" med hollandaise og Jambon de Bosses (E,SU)
Tomate «Aurea» au anchois et aux stracciatella 180
Aurea tomat fra Hanasand, stracciatella og ansjos (M,SF, F)

HOVEDRETTER

LES PLATS

Turbot au Vin jaune et sauté d'épinards à cru 395
Piggvar med sautert spinat og saus med Vin jaune (M,F,SK)
Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni 465
Entrecote, grønn pepper og «makaroni» grateng (M,G,SN,SU)
Quenelles de Kvitsøy et sauce Nantua 280
Quenelle av kamskjell og kolje med hummer og rekesaus. (L,F,SK,B)
Pavé de cabillaud rôti au vin rouge et poireau aux truffées 355
Torskrygg med rødvinssaus, purreløk og trøffel (SN,SU, M,F)
Truite de Sirdal à la meunière, beurre aux amandes et aux haricot vert 330
Sirdalsorret med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,S)
Caille frite au sarrasin, légumes a la Greque et aux beurre vert 310
Fritttert vaktel fra Tau med syltede grønnsaker (G,M,SU,S)
Moules de bouchot cuites au Jospes parfumées au vinaigre xeres 230
Blåskjell grillet i Jospes med sherry eddik, 400g (B)

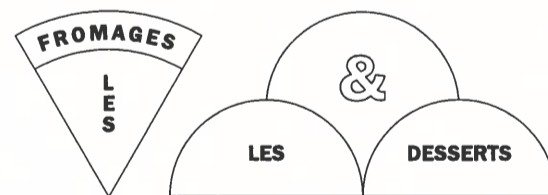
Extra

LES ACCOMPAGNEMENT

Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros

Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør

- 35



L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS 190
Assorterte Franske oster til å dele eller ikke (M,N,G)
GLACES ET SORBETS «GO'IS» DE MAISON (LA BOULE) 110
Is og sorbet fra Go'Is av Renaa (M,N,E)
GATEAU DE FROMAGE BASQUE FAÇON «LA VIÑA» COULIS DE FRUITS ROUGES 130
Ostekake «La viña» med skogsbær (E,M,G)
TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GLACE VANILLE 160
Sjokoladeterter «Grand Cru» fra Valhrona, vaniljeis (M,N,G)
«PARIS-BREST» PRALINÉ NOISETTES ET BEURRE NOISETTE 140
Klassisk vannbakelse med hasselnøtt pralin (M,N,G)
GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET SAUCE MELISSE 100
Espresso gelato med salt karamell og sitronmelisse (M,N)

Semainer	16:00-18:00	Se tavlen for mer info
MARDI/ Tirsdag	Cavatelli verts aux petit pois et bacon (G,M)	295
MERCREDI/ Onsdag	La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger (G,M,SU,S)	
JEUDI/ Torsdag	Cavatelli verts aux petit pois et bacon (G,M)	295
VENDREDI/ Fredag	Cavatelli verts aux petit pois et bacon (G,M)	295
SAMEDI/ Lørdag	Cavatelli verts aux petit pois et bacon (G,M)	295