



## S L'APÉRITIF

### N A C K S

<i>Caviar Oscietra 30grams, crème double &amp; brioche (G,E,M)</i> .....	700
<i>Terrine de maison (SF,SN,N)</i> .....	175
<i>Croquette de morue et tomate sèche (G,E,M)</i> .....	140
<i>Planche de charcuterie artisanale (SF,SN,N)</i> .....	250
<i>Saucisson à la Truffe (SF)</i> .....	60

LES ACCOMPAGNEMENTS	
<i>Pommes Bistrot</i>	45
<i>Pommes vapeur (M)</i>	45
<i>Pommes sarladaise</i>	45
<i>Legumes a la gréque (SU)</i>	55

## FORRETTES

## LES ENTRÉES

<i>Soupe de topinambour, longe de porc et truffe</i> .....	185
<i>Jordkokksuppe med sidflesk og trøffel (M)</i>	
<i>Salade maraichère au Chèvre chaud, betteraves et noisettes</i> .....	160
<i>Salater fra Brimse, Bouche de Chèvre, bakte rødbeter og hasselnøtt. (M,N,SF)</i>	
<i>Crabe à l'avocat et au vadouvan curry</i> .....	215
<i>Krabbesalat med avokado, brioche og fransk curry (E,SK,G,SF)</i>	
<i>Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette</i> .....	210
<i>Akkar med hvitløk, n'duja og espelette chili (G,L,B)</i>	
<i>Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et parmesan vieilli</i> .....	110
<i>Hjertesalat med moden balsamico eddik og parmesan (M,SF)</i>	
<i>Poireaux à l'anguille fumée et noisette de piemonte</i> .....	140
<i>Purreløk med røkt ål fra King Mikal og hasselnøtter fra Piemonte (N,SF)</i>	
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles</i> 220	
<i>Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SF,E)</i>	
<i>Hamachi au citrus kosho, radis et soja</i> .....	220
<i>Yellowfin Tuna tartar med citrus og chilisalt, reddiker og soya (S,SF,F)</i>	
<i>Stracciatella di burrata, betteraves et jambon de bosses</i> .....	180
<i>Stracciatella mozzarella, rødbeter og Jambon de bosses (M,SF)</i>	

## HOVEDRETTER

## LES PLATS

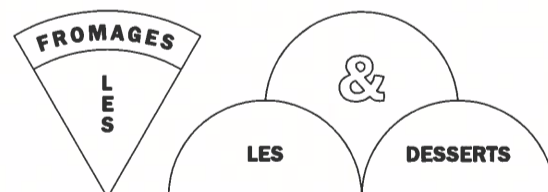
<i>Turbot au Vin jaune et sauté d'épinards à cru</i> .....	395
<i>Piggvar med sautert fersk spinat og saus med blåskjell og Vin jaune (M,F,SK)</i>	
<i>Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni aux truffes</i> 465	
<i>Entrecote, grønn pepper og «makaroni» grateng med trøffel (M,G,SN,SU)</i>	
<i>Epaule d'agneau, confit au citron et boulgour «raz el hanout»</i> .....	375
<i>Confitert lam fra klostergaarden, bulgur med marrokansk aroma (G,N,SU)</i>	
<i>Poitrine du cochon, laqué au miel, choucroute rouge et pommes purée</i> 265	
<i>Confitert og honningglacert ribbe med syltet rødkål og potetpuré (M,SU,SN)</i>	
<i>Ombre chevalier à la meunière, beurre aux amandes et haricots verts</i> .....	345
<i>Ishavsroye med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,S)</i>	
<i>Moules de bouchot cuites au Jospet parfumées au vinaigre xères</i> .....	220
<i>Blåskjell grillet i Jospet med sherry eddik, 400g (B)</i>	
<i>Pavé de cabillaud rôti au vin rouge, fondue de poireaux truffée</i> .....	395
<i>Torskrygg med rødvinssaus og trøffel (SN,SU,M,F)</i>	
<i>Confit de canard aux choux de fleur, purée de betterave et frisée</i> .....	310
<i>Konfitert andelår med rødbetpuré, rosettkål og pommes sarladaise (M,N,SN,SU)</i>	

### Extra

#### LES ACCOMPAGNEMENT

*Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros*

*Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør - 35*



<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS</b> .....	190
Assorterte Franske oster til å dele eller ikke (M,N,G)	
<b>GLACES ET SORBETS «GO'IS» DE MAISON (LA BOULE)</b> .....	110
Is og sorbet fra Go'Is av Renaa (M,N,E)	
<b>TARTE TATIN ET GLACE VANILLE</b> .....	120
Klassisk eplekake med vaniljeis (E,M,G)	
<b>GATEAU DE FROMAGE BASQUE FAÇON «LA VIÑA» COULIS DE FRUITS ROUGES</b> .....	130
Ostekake «La viña» med skogsbær (E,M,G)	
<b>TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GLACE VANILLE</b> .....	160
Sjokoladeterter «Grand Cru» fra Valhrona, vaniljeis (M,N,G)	
<b>«PARIS-BREST» PRALINÉ NOISETTES ET BEURRE NOISETTE</b> .....	140
Klassisk vannbakelse med hasselnøtt pralin (M,N,G)	
<b>GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET SAUCE MELISSE</b> .....	100
Espresso gelato med salt karamell og sitronmelisse (M,N)	

## Semainer

Se tablen for mer info

LUNDI/ Mandag		
MARDI/ Tirsdag	Quenelles de Kvitsøy, sauce Nantua (M,F,SK,B)	280
MERCREDI/ Onsdag	Quenelles de Kvitsøy, sauce Nantua (M,F,SK,B)	280
JEUDI/ Torsdag	Quenelles de Kvitsøy, sauce Nantua (M,F,SK,B)	280
VENDREDI/ Fredag	Quenelles de Kvitsøy, sauce Nantua (M,F,SK,B)	280
SAMEDI/ Lørdag	Quenelles de Kvitsøy, sauce Nantua (M,F,SK,B)	280
DIMANCHE/ Søndag		

Allergimerking på andre siden.