



## S L'APÉRITIF

<b>N</b>	Caviar Rossini Gold 30grams, crème double & brioche (G,E,M).....	700
<b>A</b>	Oscietra Caviar med crème fraîche og hjemmelagt brioche	
<b>C</b>	Escargots à la Bourguignonne (B, M).....	195
<b>K</b>	Franske snegler med persille -og hvitløkssmør	
<b>S</b>	Terrine de maison (SF,SV, A).....	175
	Husets terrine	
	Planche de charcuterie artisanale (SF,SV, A).....	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)	
Gazpacho pomelo et huile raifort, glace de moutarde l'ancienne.....	155
Gaspacho med rød grapefrukt, pepperot og sennepsiskrem (E,M,SF,SV,G)	
Salade maraichère au Chèvre et aux noisettes.....	175
Salat 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 vieux.....	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 trøffelmajones og taffelsticks (SV,SF,E)	
Tartare de thon rouge au citrus kosho, radis et soja.....	260
Tartar av Blue fin tuna med citrus, chilisalt, reddiker og soya (S,SF,F)	
Salad d'Automne au Jambon cru Iberique miel et pistache.....	235
Sesongens salat med Ibericoskinke, honning og pistasj (SE,N)	
Tomate «Aurea» au jambon de bosses et aux stracciatella di burrata.....	195
Aurea tomat fra Hanasand, og burrata mozzarella (M,SF)	

## 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 aux truffe.....	480
Entrecote, grønn pepper og «makaroni» grateng med trøffel (M,G,SV,SU)	
Quenelles de Kvitsøy et sauce Nantua.....	280
Quenelle av kamskjell og kolje med hummer og rekesaus. (L,F,SK,B,E,M,SU)	
Truite «Sirdal» à la meunière, beurre aux amandes et aux haricots verts.....	330
Ørret fra Sirdal med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,S)	
Merlu, Cavatelli verte aux pleurotes champignon.....	340
Lysing med Cavatelli, ramsløk og østerssopp (G,M,F)	
Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre xeres.....	230
Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B)	
Caille frite au sarrasin, légumes a la Greque et aux beurre vert.....	310
Fritttert vaktel fra Tau med syltede grønnsaker (G,M,SU,S)	

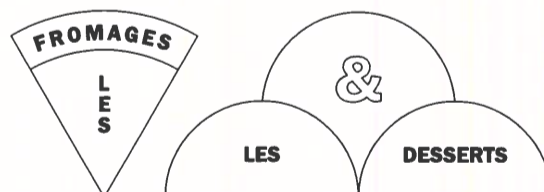
### Extra

#### LES ACCOMPAGNEMENT

Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros

Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør

- 35



Semainer		Se tavlen for mer info
MARDI Tirsdag	Kalv med erter, hestebønner og potetpuré (M,G)	435
MERCREDI Onsdag	Kalv med erter, hestebønner og potetpuré (M,G)	435
JEUDI Torsdag	Kalv med erter, hestebønner og potetpuré (M,G)	435
VENDREDI Fredag	Kalv med erter, hestebønner og potetpuré (M,G)	435
SAMEDI Lørdag	Kalv med erter, hestebønner og potetpuré (M,G)	435

<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>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 GELATO</b> .....	160
Sjokoladeterte «Grand Cru» fra Valhrona og melk gelato (M,N,G)	
<b>«BABA AU RHUM» CRÈME CHANTILLY ET FRUIT ROUGE</b> .....	135
Baba au rhum med chantilly krem og friske bær (M,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 CARMEL ET SAUCE MELISSE</b> .....	100
Espresso gelato med salt karamell og sitronmelisse (M,N)	