



S L'APÉRITIF

N	Caviar Rossini Gold 30grams, crème double & brioche (G,E,M).....	995
A	Gold Caviar med crème fraîche og hjemmelagt brioche	
C	Escargots à la Bourguignonne (B,M,G)	195
K	Franske snegler med persille -og hvitløkssmør	
S	Terrine de maison (SF,SN,N).....	175
	Husets terrine	
	Planche de charcuterie artisanale (SF,SN,N)	280
	Husets charcuterie tallerken	
	Saucisson à la Truffe (SU).....	80
	Trøffelsalami	

LES ACCOMPAGNEMENTS	
Pommes Bistrot	60
Pommes vapeur (M)	40
Pommes Sarladaise	60
Legumes a la greque (SU)	60

FORRETT

LES ENTRÉES

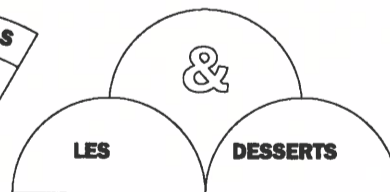
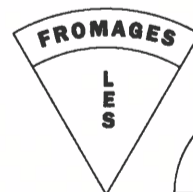
Salade maraichère au Chèvre et aux noisettes.....	195
Salat med bakte rødbeter og grillet chevre (M,N,SF)	
Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan.....	160
Hjertesalat med moden balsamico eddik og parmesan (M, SU)	
Soupe de topinambour, lardons et truffe.....	210
Jordkokksuppe med sidflesk, jordkokkchips og høsttrøffel (M)	
Poireaux cuit à la flamme, mimosa vinaigrette.....	180
Grillet purreløk, purreløkvinagrett og remulade (E)	
Thon rouge au citrus kosho, radis et soja.....	260
Tunfisk tartar med citrus kosho, chilisalt, reddiker og soya (G,S,SU,F)	
Crabe à l'avocat et au vadouvan curry.....	260
Krabbesalat med avokado og fransk curry (E,SK,G,SF, M)	
Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette	260
Akkar med hvitløk, n'duja og espelette chili (B)	
Os à moelle avec du pain grillé et fleur de sel.....	240
Grillet oksemarg med sjalottløk og surdeigsbrød (SU,G)	
Tartare de boeuf, mayonnaise à la truffe et pommes pailles	240
Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)	
Salade d'hiver, Jambon cru, pistaches et stracciatella di burrata.....	230
Vintersalat med bayonne skinke og stracciatella di burrata (M,SF, N)	

HOVEDRETT

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de xeres... 250
Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B, SU)
Turbot aux champignons de bois, sucs de cuisson au vin jaune.....445
Piggvar med skogsopp, fersk spinat og saus vin jaune (M,F,SU)
Thon rouge de mer "À la Basque".....495
Tunfisk med akkarsaus, zucchini og pequillo pepper (B, SK, F, E, M)
Quenelles de Kvitsøy chanterelles de bois et sauce Nantua.....380
Quenelle av kamskjell og kolje med reker og hummersaus (F,SK,B,E,M,SU)
Truite à la menuiere, amandes et aux haricotes vertes.....310
Ørret med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (F,M,SU,S)
Epaule d'agneau, saucisse d'agneau et boulgour «raz el hanout».....450
Confitert lam, lammepølse og bulgur med marrokansk aroma (G, SU)
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger».....280
Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)
Cassoulet "traditionelle" au canard.....380
Tradisjonell cassoulet med and, svin fra Jæren og lammepølse (SL)
Steak «Renaa», sauce au poivre et gratin de macheroni truffée.....550
Yttrefilet, grønn pepper og «makaroni» grateng med høsttrøffel (M,G,SU, E)

Les Plats du Jour	
Côte de boeuf de Nyyt et garniture, pour 2-3 "Côte de boeuf" fra Nyyt, for 2/3 personer (M, G)	180/hg
Vachering Mont d'Or au four AOP garniture traditionnelle Bakt Mont d'Or med vin jaune, trøffel, grønn salat og surdeigsbrød, for 2 sultne eller 4 småsultne (M, G, SU)	550
Friandise Tre konfekt fra Sirkus Renaa (M, N)	75



Extra

LES ACCOMPAGNEMENT

Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros
Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør
- 40

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONELLE	140
Crème brûlée med madagaskar vanilje og cassonade (M,E)	
L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS	210
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 AU FROMAGE FAÇON BASQUE «LA VIÑA» ET SALADE DE CITRUS.150	
Ostekake «La viña» med sitrussalat (E,M,G)	
TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO.....	160
Sjokoladeterter «Grand Cru» fra Valhrona og vanilla gelato (M,N,G)	
«PARIS-BREST» PRALINÉ NOISETTES ET BEURRE NOISETTE	160
Klassisk vannbakelse med hasselnøtt pralin (M,N,G,E)	
GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET SAUCE VERBENA.....	120
Espresso gelato med salt karamell og sitronverbena (M,E)	