



S L'APÉRITIF

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--------------------------|----|
| Pommes Bistrot | 60 |
| Pommes vapeur (M) | 40 |
| Pommes sarladaise | 60 |
| Legumes a la greque (SU) | 60 |

FORRETTER

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Salade maraichère au Chèvre et aux noisettes..... | 195 |
| <i>Salat med bakte rødbeter og grillet chevre (M,N,SF)</i> | |
| Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et parmesan agé..... | 160 |
| <i>Hjertesalat med moden balsamico eddik og parmesan (M, SU)</i> | |
| Soupe de topinambour, lardons et truffe..... | 210 |
| <i>Jordkokksuppe med sidflesk, jordkokkchips og høsttrøffel (M)</i> | |
| Poireaux en deux textures avec sa vinaigrette et sauce gibriche..... | 180 |
| <i>Grillet purreløk, purreløkvinagrett og remulade (E)</i> | |
| Thon rouge au citrus kosho, radis et soja..... | 260 |
| <i>Tunfisktataki med sitrus kosho, chilisalt, reddiker og soya (G, S, SU, F)</i> | |
| Crabe à l'avocat et au vadouvan curry..... | 260 |
| <i>Krabbesalat med avokado og fransk curry (E,SK,G,SF, M)</i> | |
| Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette..... | 260 |
| <i>Akkar med hvitløk, n'duja og espelette chili (B)</i> | |
| Os à moelle avec du pain grillé et fleur de sel..... | 240 |
| <i>Grillet oksemarg med sjalottløk og surdeigsbrød (SU,G)</i> | |
| Tartare de boeuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles..... | 240 |
| <i>Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)</i> | |
| Salade d'hiver, Jambon cru, pistaches et stracciatella di burrata..... | 230 |
| <i>Vintersalat med bayonne skinke og stracciatella di burrata (M,SF, N)</i> | |
| Pâtes Maccheronicini à la truffe noir de Perigord 4 gr..... | 305 |
| <i>Maccheronicini med parmesan og trøffel fra Perigord (G, M)</i> | |

| Les Plats du Jour | |
|--|------------|
| Côte de boeuf de Nyyt et garniture, pour 2-3 <i>"Côte de boeuf" fra Nyyt, for 2/3 personer (M, G)</i> | 240/ hg |
| Friandise <i>Tre konfekt fra Sirkus Renaa</i> | 75 |
| Vachering Mont d'Or au four AOP garniture traditionnelle <i>Bakt Mont d'Or med vin jaune, trøffel, grønn salat og surdeigsbrød, for 2 sultne eller 4 småsultne (M, G, SU)</i> | 550 |
| Truffe noir de Perigord <i>Trøffel fra Perigord passer til det meste</i> | 45/gr |

Allergimerking på andre siden.

HOVEDRETTER

LES PLATS

| | |
|---|--|
| Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de xeres... 250 | |
| <i>Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B, SU)</i> | |
| Turbot aux girolles, sucs de cuisson au vin jaune..... 445 | |
| <i>Piggvar med skogsopp, fersk spinat og saus vin jaune (M,F,SU)</i> | |
| Thon rouge de mer "À la Basque"..... 395 | |
| <i>Tunfisk med akkarsaus, zucchini og pequillo pepper (B, SK, F, E, M)</i> | |
| Quenelles de Kvitsøy Chanterelles de bois et sauce Nantua..... 380 | |
| <i>Quenelle av kamskjell og kolje med reke og hummersaus (F,SK,B,E,M,SU)</i> | |
| Truïte à la meunière, amandes et aux haricotes vertes..... 310 | |
| <i>Ørret med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU, N)</i> | |
| Magret de canard, chou rouge et demi-glace au madère..... 450 | |
| <i>Andebryst med rødkål, rosenkål og madeira demi glace</i> | |
| «La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger»..... 280 | |
| <i>Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)</i> | |
| Cassoulet "traditionelle" au canard..... 380 | |
| <i>Tradisjonell cassoulet med and, svin fra Jæren og lammebog (SL)</i> | |
| Venaison à la purée de betterave, choux de Bruxelles et sauce mystique..... 480 | |
| <i>Hjort med rødbetepurrée, rosenkål og kryddersaus (G,M,SU)</i> | |
| Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni truffée..... 550 | |
| <i>Entrcôte, grønn pepper og «makaroni» grateng med høsttrøffel (M,G,SU, E)</i> | |

FROMAGES
LES

&

LES
DESSERTS

| | |
|--|------|
| LES ACCOMPAGNEMENT | |
| <i>Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros</i> | |
| <i>Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør</i> | |
| | - 40 |
| CRÈME BRÛLÉE TRADITIONELLE..... | 140 |
| <i>Crème brûlée med madagaskar vanilje og cassonade (M,E)</i> | |
| L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS..... | 210 |
| <i>Assorterte Franske oster til å dele eller ikke (M,N,G)</i> | |
| GLACES ET SORBETS «GO'IS» DE MAISON (LA BOULE)..... | 110 |
| <i>Is og sorbet fra Go'Is av Renaa (M,N,E)</i> | |
| GATEAU AU FROMAGE FAÇON BASQUE «LA VIÑA» ET SALADE DE CITRUS..... | 150 |
| <i>Ostekake «La viña» med friske bær (E,M,G)</i> | |
| TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO..... | 160 |
| <i>Sjokoladeterte «Grand Cru» fra Valhrona og vanilla gelato (M,N,G)</i> | |
| «PARIS-BREST» PRALINÉ NOISETTES ET BEURRE NOISETTE..... | 160 |
| <i>Klassisk vannbakelse med hasselnøtt pralin (M,N,G,E)</i> | |
| GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL ET SAUCE VERBENA..... | 120 |
| <i>Espresso gelato med salt karamell og sitronverbena (M,E)</i> | |