



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 (.....)	120
	<i>Trøffelsalami</i>	

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

FORRETTET

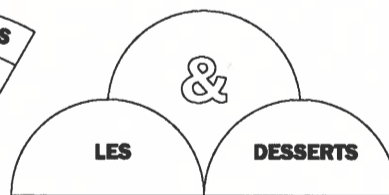
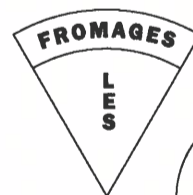
LES ENTRÉES

Salade maraichère au Chèvre et aux noixettes.....	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>	
Salade d'hiver, Jambon cru, pistaches et stracciatella di burrata	230
<i>Vintersalat med bayonne skinke og stracciatella di burrata (M,SF, N)</i>	
Poireaux en deux textures avec sa vinaigrette et sauce gibriche.....	180
<i>Grillet purreløk, purreløkvinagrett og remulade (E)</i>	
Tartare de boeuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles	240
<i>Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)</i>	
Crabe à l'avocat et au vadouvan curry.....	295
<i>Krabbesalat med avokado og fransk curry (E,SK,G,SF, M)</i>	
Soupe de topinambour, lardons et truffe.....	210
<i>Jordkokksuppe med sidflesk, jordkokkchips og høstrøffel (M)</i>	
Thon rouge, sesame, miel de Sola et sauce teriyaki	290
<i>Tunfisktataki med sesam, honning fra sola og agurk fra sola (G, S, SU,SF, F)</i>	
Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette	280
<i>Akkar med hvitløk, n' duja og espelette chili (B)</i>	
Os à moelle avec du pain grillé et fleur de sel.....	180
<i>Grillet oksemarg med sjalottløk og surdeigsbrød (SU,G)</i>	

HOVEDRETTET

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 champignons, sucs de cuisson au vin jaune.....445	
<i>Piggvar med champignon, fersk spinat og saus vin jaune (M,F,SU)</i>	
Quenelles de Kvitsøy Chanterelles de bois et sauce Nantua.....380	
<i>Quenelle av kamskjell og kolje med hummersaus (F,SK,B,E,M,SU)</i>	
«Le Skrei» avec poireaux, truffe et beurre rouge.....480	
<i>Skrei med purre, trøffel og beurre rouge (M, F, SU)</i>	
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger».....280	
<i>Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)</i>	
Epaule d'agneau et boulgour «raz el hanout».....450	
<i>Confitert lam og bulgur med marrokansk aroma (G, SU)</i>	
Filet de cerf à la purée de betterave, choux de Bruxelles et sauce	450
<i>Hjort med rød betepurrée, rosenkål og kryddersaus (G,M,SU)</i>	
Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni truffée.....550	
<i>Ytrefillet, grønn pepper & «makaroni» grateng (M,G,SU, E)</i>	



Extra

LES ACCOMPAGNEMENT

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

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
Cassoulet «traditionelle» au canard <i>Tradisjonell cassoulet med and, svin fra Jæren og lammebøg (SL)</i>	380
Galis d'asperges vertes à la hollandaise et aux œufs de truite <i>Galis asparges, brunet smør hollandaise, kjørvel og ørretrogn</i>	140/ stk

Allergimerking på andre siden.

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 D'AGRUMES.....	150
<i>Ostekake «La viña» med citrus (E,M,G)</i>	
TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO.....	160
<i>Sjokoladeterter «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 CARAMEL ET SAUCE VERBENA.....	120
<i>Espresso gelato med salt karamell og sitronverbena (M,E)</i>	
FRIANDISE.....	75
<i>Konfekt fra Sirkus Renaa</i>	