

# Matbaren : En Trapp Ned

## Julen 2022

### Menu Dégustation

#### Les amuse-bouches "RE-NAA"

En liten smak av RE-NAA

#### Cocktail de crabe «tourteaux» au piment

Krabbe fra Hvaler med cocktailsaus

*fisk, soya, sennep, sulfitt*

#### Soupe Homard à l'armoricaine et quenelle de coquille St-Jacques et champignons des bois

Hummersuppe med kamskjell quenelle og sjampinjong

*melk, egg, skalldyr*

#### Tronçon de Turbot au sauce caviar

Piggvar med vin jaune og caviar

*melk (laktose), fisk, bløtdyr*

#### Chevreuil Sauvage à la sauce acidulée aux épices, chou grillé et purée cardinal

Villhjort med varme krydder, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpuré

*sulfitt, smør (laktose), nøtter*

#### Fromages affinés

Franske oster med nedlagt sviske og husets fruktbrød, (Tillegg 160,-)

*melk (Gluten, nøtter, sulfitt kun i fruktbrødet)*

#### Glace au café île flottante au caramel et sauce melisse

Espresso gelato med salt karamell og sitronmelisse

*egg, melk (laktose)*

#### Mignardise

Petit four/ konfekt

#### Meny 5- retter 1490,- med ost 1650,-

*Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.*

*En dessert uten ost er en skjønnhet som mangler et øye.*

*«Brillat-Savarin»*

#### Vinpakker

Vinpakke «Tradition» er inkludert 1 glass vin til hver rett og med påfyll av vinen til hovedretten

950,- til 5-retter

Vinpakke «Prestige» Her velger våre vinkelnerne viner til rettene.

1295 til 5-retter

## **Une belle soirée avec Renaa**

### ***"En aften hos Renaa"***

*Her tar vi oss av alt og følgende er inkludert i måltidet*

**Husets Champagne**

**Meny dégustasjon Renaa**

**Renaa's vinmeny**

**Mineralvann**

**Kaffe & mignardise**

**Totalpris: 3300,-**

# MENU DE NOËL TRADITIONNEL NORVÉGIEN

## ÅRETS JULEMENY 2022

### LES ENTRÉES

#### **Crabe, avocat et vadouvan curry**

Krabbesalat med avokado, brioche og fransk curry  
*Egg, skaldyr, gluten, sulfitt, melk (laktose)*

260,-

#### **Terrine de Gibier**

Viltterrine med syltet steinsopp, solbær og salat  
*Sulfitt, sennep, nøtter*

225,-

#### **«Le Rakfisk»**

Rakfisk fra Hande Rakaure i Valdres, Serveres på tradisjonelt vis  
Rørosrømme, rødløk, rødbeter, lefse og flatbrød

*Fisk, laktose, gluten*

230,-

### LES PLATS

#### **Turbot aux champignons de paris, sucs de cuisson au vin jaune**

Piggvar med vin jaune og caviar

*Fisk, laktose, bløtdyr*

490,-

#### **Magret de canard «Bio» au miel et vinaigre au coriandre, chou grillé et purée cardinal**

Korianderstekt økologisk andebryst, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpure

*Sennep sulfitt og nøtter*

430,-

#### **Le plat Noël aux poitrine de cochon, boudin et choux rouge a la Henning**

Tradisjonell juletallerken som servert hos bestemor Astrid i Henning

Ribbe, medisterkaker, julepølse, eple, sviker og rødkål, ribbesjy og fjellmandel

Serveres to ganger

*Sennep, melk, sulfitt, hvete*

550,-

#### **“Le Lutefisk” A La City Bistro**

**Verdens beste Lutefisk fra familien Trettenes produsert her i Rogaland**

Serveres på tradisjonelt vis med ertestuing, bacon, baconfett, sennepssaus og fjellmandelpotet

Serveres to ganger

*Fisk, melk, sennep, sulfitt, hvete*

En servering 590,- to serveringer 645,-

#### **Côtes d'agneau traditionnelle Norvegienne**

**Dampet røkt eller urøkt pinnekjøtt fra A.Idsøe**

Rotmos, Vossakorv, sjy, fjellmandel og sennep

Serveres to ganger

*Fisk, melk, sennep, sulfitt, hvete*

595,-

## Les Fromages

**Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.**

En dessert uten ost er en skjønnhet som mangler et øye.

«Brillat-Savarin»

### Fromages affinés

Franske oster med nedlagt sviske og husets fruktbrød

*Melk (Gluten, nøtter, sulfitt kun i fruktbrødet)*

190,-

### Vacherin Mont-d'Or «Mons» aux truffes

Lun Mont d'Or med sorte trøffel, syltede grønnsaker

*Melk (laktose)*

640,-

Passer til ca. 4 personer

## Les desserts

### Glace au café île flottante au caramel et sauce melisse

Espresso gelato med salt karamell og sitronmelisse

*Egg, melk (laktose), egg*

155,-

### Riz ala mande confit de cerisse

Riskrem på fransk måte med mandel og kirsebær

*Egg, melk (laktose), egg*

155,-

### «Paris-Brest», glace vanille et Beurre Noisette

Vannbakkels, vaniljekrem og nøttesmør

*Egg, melk (laktose), egg, gluten, mandel, hasselnøtter*

160,-

## Viktig Informasjon

*Husk at vi kan tilpasse menyene etter dine ønsker og behov.*

Korrigerings av gjesteantall kan gjøres inntil kl. 1200 dagen før, etter det vil menyprisen på bestilt antall komme på regning. Se også våre øvrige bestillingsbetingelser. Når meny er valgt, sender vi deg også gjerne vinanbefaling!

Disse menyene tilbyr vi først og fremst for grupper fra 8 personer og oppover.

Er dere færre ta kontakt så vi kan bistå.

**OBS: For fellesskapet rundt bordet, og av praktiske hensyn, kreves det at alle i gruppen velger samme meny.**

Er dette vanskelig, så snakk med oss.

## NYT OG GOD JUL