

Matbaren : En Trapp Ned

Vinter 2023

*Husk at vi kan tilpasse menyene etter dine ønsker og behov.
Korrigeringsav gjesteantall kan gjøres inntil kl. 1200 dagen før, etter det vil menyprisen på bestilt antall komme på regning. Se også våre bestillingsbetingelser. Når meny er valgt, sender vi deg gjerne vinanbefaling!*

Menu Dégustation

Les amuse-bouches "RE-NAA"

En liten smak av RE-NAA

*

Tartare de Thon « Bluefin de Arctique » au citrus kosho, radis et soy

Tunfisk fra Møre med fermentert chili, reddiker og soya

fisk, soya, sennep, sulfitt

*

Turbot gratine, mousseline de homard et sauce à l'armoricaine

Kamskjell Quenelle med sommertrøffel og hummersaus

melk, egg og skalldyr

*

Tronçon de Skrei, truffe d'été et epinard

Skrei med trøffelsaus og spinat

melk (laktose), fisk, bløtdyr

*

Le Renne de Røros à la sauce acidulée aux épices, chou grillé et purée cardinal

Reinsdyr fra Røros med varme krydder, grillet kåravioli, rødbetpure og sopp

sulfitt, smør (laktose), nøtter

*

Fromages affinés

Franske oster med nedlagt sviske og husets fruktbrød, (Tillegg 150,-)

melk (Gluten, nøtter, sulfitt kun i fruktbrødet)

*

Omelette Norvégienne au agrumes et au glace d'épice

Omelette Norwegienne med sitrus og bringebær

egg, melk (laktose), gluten, egg

*

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
990,- 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

Assorterte Oster

Renaa's vinmeny

Mineralvann

Kaffe & mignardise

Totalpris: 3300,-

Menu «La Cave»

Thon de Norvège façon tataki à l'ail et au soja

Tunfisk fra Møre Tataki, med hvitløk og soya
fisk, soya, sennep, sulfitt

*

Filet de Skrei au beurre rouge et poireau étuvée truffée

Skrei med Rødvinssaus, røkt bete, purreløkfondu og trøffel
fisk, melk, sulfitt

ELLER

(OBS: Alle rundt bordet må velge samme hovedrett)

Filet de bœuf «Angus» oignon caramélise, purée de pommes de terre et sauce bordelaise

Okse Ytrefilet, røkte beter, potetkrem og oksemarg
Sulfitt, melk, gluten

*

Crème brûlée aux agrumes

Creme brulee med sitrus
Melk, egg

950,-

Menu « La fête »

Crème d'topinambours à la truffe noire aux lardons

Bakte jordskokker og krem med sort vintertrøffel og pancetta
(Ønskes det mer trøffel, tillegg 35,- pr g trøffel*)
Melk, gluten, sulfitt

*

Filet de chevreuil à la sauce acidulée aux épices, chou grillé et purée cardinal

dåhjort med varme krydder, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpuré
Melk, gluten, sulfitt

*

« Paris- Brest », glace vanille et beurre noisette

Vannbakkels, vaniljekrem og nøttesmør
Nøtter, gluten, egg, melk

985,-

LE SKREI
«Mølje» 2023

Tilgang avhenger av vær og vind
OBS Minimum 4 dager bestillingstid

Les amuse-bouches au «Le Skrei»

assorterte snack av Skrei

Allergier dagens utvalg, snakk med kjøkken

*

Le skrei traditionnel a la Mølje

Tradisjonell skrei, lever og rogn

Med alt tilbehør

Melk, fisk

*

Crème brûlée aux agrumes

Crème brûlée med sitrus

Melk, egg

985,-