

MENY

Oliven Utvalg av oliven	65,-
Brød & smør Surdeigsbrød og smør fra Røros	65,-
Østers (5,10) Vermouth og selleri	55,-
Comté ost med hjemmelaget syltetøy (2,6) Tynne skiver av fransk Comté ost servert med hjemmelaget syltetøy	80,-
Et utvalg spekemat Spør oss	95,-
Gravlaks (3,6) hjemmelaget gravlaks med dill og sitrongelé	110,-
Ukas sandwich (lunsj) (13) Spør oss	110,-
Kamskjell (4,6,10,13) Gratinerte kamskjell etter vår kjøkkensjef Mathieu's franske bestemors klassiske oppskrift	120,-
Mont d'Or 400g Bakt Mont d'Or	320,-
Konfitert fennikel (6,9) Bakt fennikel med safran sirup, hjemmelaget harissa og yoghurt	85,-
Tartar (2,3,13) Parmesan og kandisert hvitløk	115,-
Kyllinglever paté (1,2,6) klassisk fransk kyllinglever paté med brioche og kvedesyltetøy	115,-
Risotto (4,6,10,13) Sjøkrepsrisotto	165,-
Smørflyndre (3,6,13) Pannestekt smørflyndre med kremet purre	175,-
Hjortegryte (10,13) Langtids kokt hjortegryte med vinterens grønnsaker og kjærlighet	175,-
Braisert svineribbe (10,13) Langtidsbakt svineribbe med vinterens grønnsaker og eplesider-saus	165,-
Biff og peppersaus (6,10) Flankestek med en klassisk cognac, peppersaus, serveres med pommes frites	155,-

SIDERETTER

Pommes frites 60,-	Potetgrateng (6) 90,-	Grønn salat (1,3) 65,-
Kaviar ,-	Trøffel 75,-	Surprise ,-

DESSERT

Mathieu's tiramisu (1,2,6) Hjemmelaget klassisk italiensk tiramisu	85,-
Sjokoladefondant (1,2,6,7) Hjemmelaget sjokoladefondant	95,-

Allergener: 1 gluten - 2 egg - 3 fisk - 4 skalldyr - 5 bløtdyr - 6 melk - 7 nøtter - 8 peanøtter
9 soy - 10 selleri - 11 sulfitt - 12 lupin - 13 sennep - 14 sesam

MAT