

Hors d'oeuvres
Snacks

| | |
|---|--------------|
| Les huitres au naturel <i>Østers naturell per stk.....</i> | 35,- |
| Les huitres Marco au beurre blanc, concombre et caviar <i>Østers Marco med beurre blanc, agurk og kaviar per stk.....</i> (s,f,l) | 50,- |
| Kalix Løyrom 30gr, et tartelettes de creme fraiche et oignons <i>Kalix Løyrom 30gr, rømme, syltet løk og terter.....</i> (g,f,l) | 295,- |
| Rossini caviar Baerii 30gr, et tartelettes de creme fraiche et oignons <i>Rossini kaviar Baerii 30gr, rømme, syltet løk og terter.....</i> (g,f,l) | 495,- |

| | |
|---|-------------|
| Olives <i>Marinerte Oliven.....</i> | 55,- |
| Baguette avec du beurre <i>Fransk baguette og smør.....</i> (ekstra serving) (g,l) | 65,- |
| Amandes salees <i>Saltede mandler.....</i> (n) | 55,- |
| Chips a la truffe <i>Truffle chips.....</i> | 55,- |

Les Entrees
Forretter

| | |
|---|--------------|
| Veloute de chou-fleur, chou-fleur marine et huile a l'aneth <i>Blomkålsuppe med syltet blomkål og dillolje.....</i> (l) | 165,- |
| Salade Cesar avec poulet grille au Josper, croutons et vinaigrette de Parmesan <i>Cæsarsalat med jospergrillet kylling, krutonger og parmesan.....</i> (g,e,f) | 165,- |
| Une assiette charcuterie artisanale selection de jambons, pate et cornichons <i>Et utvalg av skinker, pâté og cornichons.....</i> (g,l) | 195,- |
| Tartare de bœuf Wagyu a la creme d'oeufs et truffes <i>Wagyu tartar med eggekrem, karse og trøffel.....</i> (e,g) | 225,- |
| Profiteroles au pate de foie de canard et gelee au jerez <i>Vannbakkels med andeleverpaté og sherrygele.....</i> (g,l,e) | 195,- |
| Crabe royal grillee a 150 gr au beurre d'estragon et pastis <i>Grillet kongekrabbe à 150 gr med Pastis og estragonsmør.....</i> (s,l) | 295,- |

Les Plats Hovedretter

| | |
|---|------------------|
| Celeri-rave roti au four, creme de noisettes, truffes et creme triple <i>Ovnsbakt selleri med hasselnøtkrem, trøffel og crème triple.....</i> (n,l) | 195,- |
| 'Bangers & Mash' - saucisses merquez, puree de panais, oignons au vinaigre, et sauce a la truffe <i>Merguezpølser, pastinakkpure, karamellisert eple, syltet løk og trøffelsaus.....</i> (l) | 225,- |
| Magret de canard grillee au Josper a l'orange creme triple et salade de cresson <i>Jospergrillet andebryst crème triple, appelsinsaus og karsesalat.....</i> (l) | 345,- |
| Entrecote au beurre Cafe de Paris broccolini, chanterelles et sauce bordelaise <i>Entrecôte, Café de Paris-smør, broccolini, kantareller og rødvinsaus.....</i> (l) | 365,- |
| Truite avec puree de petit pois, fenouil et beurre noisette <i>Fjellørret med petit pois-pure, fennikel salat og brunet smør vinaigrette med eple eddik.....</i> (l,f) | 295,- |
| Turbot aux chanterelles, epinards et beurre blanc au vin jaune <i>Piggvar, kantareller, spinat og smørsaus med vin jaune.....</i> (f,l) | 365,- |
| Moules frites 250gr/ 500gr avec sauce Pernod, ail et fines herbes <i>Blåskjell med pommes frites 250gr/ 500gr med Pernod, hvitløk, fløte og urter.....</i> (b,l) | 175/265,- |

Les Desserts? Oui, bien sur!
Dessert? Ja takk!

| | |
|---|--------------|
| Crème brûlée avec compote d'abricots <i>Crème brûlée med glasert aprikos.....</i> (e,l) | 145,- |
| Tarte au citron avec meringue et le gelee a la fruit de passion <i>Sitronterte med marengs og pasjonsfrukt.....</i> (g,e,l) | 145,- |
| Mousse au chocolat aux noisettes et caramel <i>Mørk sjokolademousse med peanøtter.....</i> (e,l,g,p) | 145,- |
| Tarte tatin sauce caramel et glace a la cardamome <i>Karamellisert epleterte med kardemommeis og karamellsaus.....</i> (e,g) | 145,- |
| Une assiette de fromages francais de La Fromagerie <i>Et utvalg av franske oster fra La Fromagerie.....</i> (g,l,e) | 175,- |

Les Accompagnements
Tilbehør

| | |
|---|-------------|
| Pommes de terre nouvelles a la graisse de canard et au romarin <i>Nypoteter med smør og rosmarin.....</i> | 45,- |
| Pommes puree <i>Potetpure.....</i> (l) | 45,- |
| Pommes Bistro <i>Fries.....</i> | 45,- |

Coucou mes loulous!

'a form of exclamation most commonly used to mean, hi, hello or peek- a- boo!