

À la carte

Entrées

Entrée du jour – forrett som følger vår Chefs inspirasjon

Dagens

Soupe à l'oignon – Tradisjonell løksuppe med gratinert Cantal ost

135,-

HvM

Escargots – Franske snegler i hvitløk- og persillesmør.

135,-

HvMSk

Oeuf parfait – Egg parfait, asparges, parmesan crumble
hollandaise saus

165,-

EgHvM

Rillettes de crabe – krabberillette, lime, eple- og yzu gelé, salat
bringeber vinaigrette

185,-

SkS

Tartare de veau – Kalve tartar, jordskokk chips, eggeplomme

185,-

EgS

Plats principaux

Le plat du jour – Hovedrett som følger vår Chefs inspirasjon

Dagens

Risotto vegan – Risotto, hasselnøtt, steinsopp og fersk trøffel

265,-

Vegan N

Fruite Faris – Fjellørret, pastinakkrem, eple- og yuzu gele, primører

295,-

FIMS

Turbot aux câpres – Piggvar, beurre blanc, kapers, asparges, petits pois pure

325,-

FIM

Boeuf Bourguignon – Signaturrett av okse, grillet grønnsaker

275,-

Sv

Poulet plein air – Suprême av Holmagarden kylling, engsyre saus primører, oliven polenta

295,-

M

Entrecôte de veau – grillet kalveentrecôte, sennep saus, gulrotpure, primører

345,-

M

Les à cotés – ekstra sulten ?

Salad 35,-

Persille potet 45,-

dagens grønnsaker 45,-

Desserts et plus

Plateau de fromages – 3 forskjellige franske oster med salat

165,-

M

Plateau de charcuterie – Spekefat med hjemlaget pickles

155,-

Tarte au citron – Sitronterte, sitronkrem, hjemlaget sorbet

145,-

HvEgM

Valhalla – Suprême av kaffe, sjokolade, salt karamell, hjemlaget is

145,-

HvEgM

Éclat - Sjokolademousse, crème brulée, hjemlaget is

145,-

HvEgM Hasselnøtt

Glaces - Hjemlaget is og sorbet tallerk

115,-

Café gourmand - Kaffe med 3 macarons av ditt valg

85,-

MHV

Cocktail ? Spør Daniel hva han kan lage for deg i dag!

Hv	-	hvete
R	-	rug
By	-	bygg
Ha	-	havre
Sp	-	spelt
Sk	-	skalldyr
Eg	-	egg
Fi	-	fisk
Pe	-	peanøtter
So	-	soya

M	-	melk
N	-	nøtter
S	-	selleri
Se	-	sennep
Ses	-	sesamfrø
Sv	-	svovel
Lu	-	lupin
Bl	-	bløtdyr