

## Forretter:

<b>Potetpasta</b> med chevrekrem & husets lammebacon /melk, gluten, egg/	185,-
<i>15' Adegá Sameiras Blanco</i> <i>Galicia, Spania</i>	<i>gl. 150,-</i> <i>fl. 750,-</i>
<b>Røkt egenskutt Elg</b> Syltet sopp, & brioche /melk, egg, gluten/	185,-
<i>18' Chacra Barda Pinot Noir</i> <i>Rio Negro, Argentina</i>	<i>gl. 195,-</i> <i>fl. 960,-</i>
<b>Pannestekt Kamskjell</b> Selleripurè, vaniljeolje & serranoskinke /skalldyr, selleri, melk/	185,-
<i>18' Olivier Leflaive Les Setilles</i> <i>Burgund, Frankrike</i>	<i>gl. 180,-</i> <i>fl. 890,-</i>

## Hovedretter:

<b>Biff Indrefilet på Storfè</b> Småpoteter, ovnsbakte grønnsaker & peppersaus /melk/	375,-
<i>19' Piaggia Pietranera Mauro Vanucci</i> <i>IGT Toscana, Italia</i>	<i>gl. 185,-</i> <i>fl. 890,-</i>
<b>Kyllingbryst med Reker</b> Trøffelpotetmos & hjertesalat /skalldyr, melk/	275,-,-
<i>17' Hubert-Verdereau Pommard</i> <i>Burgund, Frankrike</i>	<i>gl. 220,-</i> <i>fl. 1100,-</i>
<b>Braisert egenskutt Elg</b> Rødkål, potetmos, bacon & tyttebærsaus /gluten, melk, egg, sennep/	295,-
<i>18' Pierre-Gaillard Crozes-Hermitage</i> <i>Rhone, Frankrike</i>	<i>gl. 170,-</i> <i>fl. 800,-</i>
<b>Portvinsposjert Kveite</b> Langtidskokt shitakesopp, poteter, delikatesseløk & portvinssmørsaus /fisk, melk/	325,-
<i>15' Adegá Sameiras</i> <i>Galicia, Spania</i>	<i>gl. 150,-</i> <i>fl. 750,-</i>
<b>Ovnsbakt Camembert</b> Med hvitløk & rosmarin, surdeigstoast /melk, gluten/	265,-
<i>17' La Chablisienne La Sereine</i> <i>Chablis, Frankrike</i>	<i>gl. 145,-</i> <i>fl. 680,-</i>

## Desserten:

<b>Valrhona Brownies</b> Vaniljeis & klementinkaramell /melk, gluten, egg/	145,-
<b>Ostetallerken</b> Assortert ost med tilbehør /melkt, gluten/	195,-
<b>Valmuefrøkake</b> Aprikosmarmelade, & chevrekrem /melk, gluten/	145,-