

Førretter

Hummersalat Avocado, Granny Smith, sesam. /skalldyr, melk, egg/	185,-
<i>Olivier Leflaire Les Setilles, Burgund</i>	gl. 180,- fl. 890,-
Reinsdyrcarpaccio, røkt med kaffe og epletre Bergamotsorbet og kirsebærgelé	185,-
<i>Devevy Rully, Burgund</i>	gl. 200,- fl. 995,-

Hovedretter

Indrefilét av Storfe Kremet spinat, potetpuré med pepperrøt og rødvinssaas /melk, sulfitt/	345,-
<i>Piaggia Pietranera, Toscana</i>	gl. 185,- fl. 910,-
Langtidskokt Mørbrad av Lam Ovnsbakte poteter, erter, soltørket tomat og myntesaas /melk, sulfitt/	325,-
<i>Franck Balthazar, Côte de Rhone</i>	gl. 170,- fl. 830,-
Porsjert Kveite & Røkt Kaviar Kveite posjert i mandelmelk, fermentert kål hollandaise, kremet kål med vårløk. /melk, nøtter; mandel, fisk, egg./	345,-
<i>Pouilly- Fume Les Chris, Loire</i>	gl. 185,- fl. 920,-
Asparges- og Sopprisotto Parmesan /melk, nøtter; mandel, fisk, egg./	285,-
<i>Desderdi Barbera d' Asti , Piemonte</i>	gl. 125,- fl. 625,-

Desserter

Sjokolademousse med Baileys Estragon-is og yuzu /melk, egg, gluten;hvete/	165,-
<i>Baileys Irish Cream</i>	gl. 90,-
Terte med årets Rabarbra Hvit sjokolade og yoghurtkrem & rabarbrasorbet /melk, egg, gluten; hvete/	165,-
<i>Iseplevin Manus Danica, Danmark</i>	gl. 110,-
Ostetallerken Ostetallerken med modne oster og søtt tilbehør /melk, gluten;hvete, bygg, rug, spelt/	195,-
<i>Grahams Tawny 40yrs Old, Portugal</i>	gl. 295,-