

Inneholder Fisk

Topp forrettene med 10 gram Kalix Løyrom - 99,-

Inneholder Fisk

Topp forrettene med 5 gram D' Aquitaine Caviar - 199,-

FORRETTER

SAINT-JACQUES GRILLÉES.....265

GRILLET KAMSKJELL, syltet gresskar, gresskar og tindved skum, sennepskarse.
Bløtdyr, Sulfitt, Sennep, Melk

BISQUE DE HOMARD425

SMØRPOSJERT HUMMERHALE BISQUE, XO saus, syltet vinter reddik og tørket nepe.
Skalldyr, Bløtdyr, Melk, Selleri, Sulfitt, Gluten - Bygg.

ŒUFS DE KALIX 35G.325

KALIX LØYROM, brioche, rødløk, crème fraîche og dill.
Fisk, Melk, Hvete, Egg

FOIE GRAS POÊLÉ.....275

PANNESTEKT FOIE GRAS, karamelisert surdeigsbrød, kirsebær og raddichio rosso.
Melk, Hvete

ROULADE DE CABILLAUD225

SPEKET TORSKERULLADE, bakte beter, syltet knutekål og sitron confit.
Fisk, Melk, Sulfitt

POMMES FRITES AU FROMAGE195

Serveres med luftig ostekrem.
Melk

Kaviar Boks

CAVIAR D' AQUITAINE 15/30 GRAM..... 595/1095

Brioche, rødløk, crème fraîche og dill.
Fisk, Melk, Hvete, Egg

FROMAGE

CAMEMBERT AU FOUR (20 MIN) 345

Ovnsbakt hel camembert ost med syltede grønnsaker og krutonger.
Melk, Sulfitt, Hvete

MONT D'OR (20 MIN) 695

Ovnsbakt hel Mont d'or ost, servert med pommes frites og urter fra Voss microgrønt.
Melk, Sulfitt, Hvete

TARTE FLAMBÉES

Tarte flambée – er en tradisjonell rett fra Alsace-regionen i Frankrike. Den minner om en tynn pizza og består typisk av masse deilig topping.

AUX CHAMPIGNONS..... 275

TARTE FLAMBÉE MED VARIASJON PÅ SOPP, syltet gresskar, Holtefjell XO ost, gravet eggeplomme og fines herbes.
Hvete, Bygg, Melk, Egg

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE 269

TARTE FLAMBÉE MED OKSEBRYST fra Axel Andersen, crème fraîche, sennep, Fanaost og Holtefjell XO ost og syltede grønnsaker.
Hvete, Melk, Sennep

OIGNONS CARAMÉLISÉS..... 265

TARTE FLAMBÉE MED KARAMELLISERT LØK, oksekraft, gruyère ost, timian og ramsløk.
Melk, Hvete, Sulfitt

Tarte flambée – kan dessverre ikke gjøres glutenfri.

TARTARE CLASSIQUE 289

50% wagyu kjøtt fra Nyyyt, nøttesmøremulsjon, Vestland Chili Hot Sauce, cornichons og ertespirer.
Egg, Bygg, Sennep, Melk, Sulfitt

TARTARE DE CERF..... 295

Hjort fra Haugen gårdsmat, steinsopp emulsjon, ristede einbær, tyttebærgele og syltet sopp fra Hella
Sulfitt, Bygg, Egg, Sennep

Charcuterie

PLANCHE DE CHARCUTERIE 595

Variasjon av norske og franske oster og skinker, crostini og chutney.
Melk, Sulfitt, Hvete

Legg til 10 gram Kalix Løyrom - 99,-

5 gram D' Aquitaine caviar - 199,-

HOVEDRETTER

CERF ROSSINI 649

GRILLET HJORT fra Haugen gårdsmat, servert med madeira sjy. Serveres med trøffel pommes mousseline.
Melk, Sulfitt

BAVETTE GRILLÉE 485

GRILLET SLAKTERBIFF, brønnkarse, Koji fra B.culture og bordelaisesaus. Med trøffel pommes mousseline.
Melk, Sulfitt, Gluten - Bygg

ÉCHINE DE PORC GRILLÉE..... 410

GRILLET SVINENAKKE fra Prima Jæren, bakt kålrot, grillet sopp fra Hella og bacon sjy.
Sulfitt, Melk

FLÉTAN GRILLÉ 475

GRILLET KVEITE fra Nordic Halibut, karamellisert løk, syltet jalapeño, fiske veloute med Steezys hot sauce.
Melk, Fisk, Sulfitt, Bløtdyr

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE 445

BRAISERT OKSEBRYST fra Axel Andersen, variasjon på gresskar, brønnkarse og Bordelaise sauce.
Sulfitt, Melk,

CÉLERI-RAVE RÔTI 345

BAKT OG SYLTET SELLERIROT, kål fra Toppe og øl vinaigrette.
Sulfitt, Melk

MAGRET DE CANARD RÔTI 495

ANDEBRYST FRA HOLTE GÅRD, bakt jordskock, lilla kål fra Toppe, kastanjer og sjalott confit.
Sulfitt, Melk, Nøtter - Kastanje

Legg til 5 gram D' Aquitaine caviar - 199,-

5 gram D' Aquitaine caviar - 199,-

TILBEHØR

POMMES FRITES 99

Brunet smør og fines herbes.
Melk

POMMES FRITES AU FROMAGE 195

Serveres med luftig ostekrem.
Melk

POMMES MOUSSELINE..... 99

Potetpuré.
Melk

BROCCOLINI FRITS..... 99

Fritert brokkolini, konfitert sjalottløk og fines herbes.
Ingen allergener

PURÉE À LA TRUFFE 125

Potetpuré med trøffel.
Melk

SALADE DE TOPPE 125

Salat fra Toppe gartneri, syltede grønnsaker og urter.
Sulfitt

DESSERT

NAMELAKA AU CHOCOLAT NOIR . 185

Mørk sjokolade mandelkake, estragon iskrem.
Egg, Melk, Hvete, Nøtter - Mandel

CRÈME BRÛLÉE 185

Appelsinglele, appelsin sorbet og financier crumble.
Egg, Melk, Hvete, Nøtter - Mandel

TARTE TATIN 165

Hasselnøtt praline og eple sorbet.
Egg, Melk, Hvete, Nøtter - Hasselnøtt

FROMAGES..... 399

Norske og franske oster ervert med hjemmelaget chutney.
Melk, Hvete

Contains Fish

Enhance your starters with 10 gram Kalix Løyrom - 99,-

Contains Fish

Enhance your starters with 5 gram D'Aquitaine Caviar - 199,-

STARTERS

SAINT-JACQUES GRILLÉES.....265

GRILLED NORWEGIAN SCALLOP, pumpkin and sea buckthorn foam, mustard cress.
Molluscs, Sulphite, Barley

BISQUE DE HOMARD425

BUTTER-POACHED LOBSTER TAIL, XO sauce, pickled radish and dried turnip.
Shellfish, Molluscs, Milk, Celery, Sulphite, Gluten - Barley.

ŒUFS DE KALIX 35G.325

KALIX LØYROM, brioche, red onion, crème fraîche og dill.
Fish, Milk, Wheat, Eggs

FOIE GRAS POÊLÉ.....275

PAN-FRIED FOIE GRAS, caramelized sourdough bread, cherries and raddichio rosso.
Milk, Wheat

ROULADE DE CABILLAUD225

SMOKED COD ROULADE, baked beets, pickled kohlrabi and lemon confit.
Fish, Milk, Sulphite

POMMES FRITES AU FROMAGE195

Served with airy cheese sauce.
Milk

Caviar Tin

CAVIAR D'AQUITAINE 15/30 GRAMS..... 595/1095

Brioche, red onion, crème fraîche and dill.
Fish, Milk, Wheat, Eggs

FROMAGE

CAMEMBERT AU FOUR (20 MIN) 345

Oven-baked whole camembert cheese with pickles vegetables and croutons.
Milk, Sulphite, Wheat

MONT D'OR (20 MIN) 695

Oven-baked whole Mont d'or cheese, served with french fries and herbs from Voss microgreens.
Milk, Sulphite, Wheat

TARTE FLAMBÉES

Tarte flambée – is a traditional dish from the Alsace region of France. It resembles a thin pizza and typically consists of lots of delicious toppings.

AUX CHAMPIGNONS..... 275

TARTE FLAMBÉE WITH A VARIATION OF MUSHROOMS, pickled pumpkin, Holtefjell XO cheese, grated egg yolk and fines herbes.
Wheat, Barley, Milk, Eggs

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE 269

TARTE FLAMBÉE WITH BRISKET from Axel Andersen, crème fraîche, mustard, Fana cheese and Holtefjell XO cheese and pickled vegetables.
Wheat, Milk, Mustard

ONIGNONS CAMELISÉS 265

TARTE FLAMBÉE WITH CAMELIZED ONIONS, beef stock, gruyère, thyme and chives.
Milk, Wheat, Sulfites

Tarte flambée – unfortunately cannot be made gluten-free.

TARTARE CLASSIQUE 289

50% wagyu meat from Nyyyt, brown butter emulsion, Vestland Chili Hot Sauce, cornichons and pea sprouts.
Eggs, Barley, Mustard, Milk, Sulphite

TARTARE DE CERF..... 295

VENISON from Haugen farm food, porcini emulsion, roasted juniper berries, cranberry jelly and pickled mushrooms from Hella
Sulfites, Barley, Eggs, Mustard

Charcuterie

PLANCHE DE CHARCUTERIE 595

Variety of Norwegian and French cheeses and hams, crostini and chutney.
Milk, Sulphite, Wheat

Add 10 gram Kalix Løyrom - 99,-

5 gram D'Aquitaine caviar - 199,-

CERF ROSSINI 649

GRILLED VENISON from Haugen farm, served with Madeira jus. Served with truffle pommes mousseline.
Milk, Sulphite

BAVETTE GRILLÉE 485

GRILLED BUTCHER STEAK, watercress, Koji from B.culture and bordelaisesauce. With truffle pommes mousseline.
Milk, Sulphite, Gluten - Barley

ÉCHINE DE PORC GRILLÉE..... 410

GRILLED PORK NECK from Prima Jæren, baked swede, grilled mushrooms from Hella and bacon gravy.
Sulfites, Milk

FLÉTAN GRILLÉ 475

GRILLED HALIBUT from Nordic Halibut, caramelized onions, pickled jalapeño, fish veloute with Steezy's hot sauce.
Milk, Fish, Sulphite, Molluscs

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE 445

BRAISED BEEF BRISKET from Axel Andersen, variation of pumpkin, watercress and Bordelaise sauce.
Sulfites, Milk,

CÉLERI-RAVE RÔTI 345

BAKED AND PICKLED CELERY ROOT, cabbage from Toppe and beer vinaigrette.
Sulfites, Milk

MAGRET DE CANARD RÔTI 495

DUCK BREAST FROM HOLTE FARM, Jerusalem artichoke, purple cabbage from Toppe, chestnuts and shallot confit.
Sulphite, Milk, Nuts - Chestnut

SIDES

POMMES FRITES 99

Brown butter and fines herbes.
Milk

POMMES FRITES AU FROMAGE 175

Served with airy cheese sauce.
Milk

POMMES MOUSSELINE..... 99

Mashed potatoes.
Milk

BROCCOLINI FRITS..... 99

Fried broccolini, shallot confit and fines herbes.
No allergens

PURÉE À LA TRUFFE 125

Mashed potatoes with truffle.
Milk

SALADE DE TOPPE 125

Salad from Toppe farm, pickled vegetables and herbs.
Sulfitt

NAMELAKA AU CHOCOLAT NOIR .. 185

Dark chocolate almond cake, tarragon ice cream.
Eggs, Milk, Wheat, Nuts - Almonds

CRÈME BRÛLÉE 185

Orange jelly, orange sorbet and financier crumble.
Eggs, Milk, Wheat, Nuts - Almonds

TARTE TATIN 165

Hazelnut praline and apple sorbet.
Eggs, Milk, Wheat, Nuts - Hazelnut

FROMAGES..... 399

Norwegian and French cheeses served with homemade chutney.
Milk, Wheat