Forretter

Kremet skalldyrbisque med safran crostini, chiliolje, tørket tomat 235,-
1a, 2, 9, 10, 12, 14
***

Havabbor med squash, brent paprika, Romescopuré, kapers, mandler og blåskjellsaus 235,-
4, 9, 10, 11, 12, 14
***

Sirdalsørret ceviche
youghurt- og agurk espuma, chiliolje, alge perler, reddik og fritert bokhvete 215,-
4, 10
***

Oksehaleravioli med Høvding Sverre XO, oksehalesaus og gressløk 225,-
1a, 3, 10

Hovedretter

Havabbor
squash, brent paprika, Romescopuré, kapers, mandler, småpotet og blåskjellsaus 435,-
4, 9, 10, 11, 12, 14
***

Lammemørbrad
ovnsbakt potetpuré, kantarell, syltet kirsebær, persillerot og Bordelaisesaus 455,-
6, 10, 12
***

Porchetta
svinekjake krokett, brokkolini, ovnsbakt potetpuré og Marsala- og sennepssaus 425,-
1a, 3, 6, 12
***

Bakt purreløk terrine
gresskarpuré, grønnsaksglace, fetaost krem og vaktelegg 395,-
3, 5, 10, 12

Desserter

Karamellisert fersken
amaretto karamell, fersken gelé, søt crumble og hjemmelaget vaniljeis 225,-
1a, 3, 10
***

Mille feuille
Granny Smith eple- og calvados ganache og eplekompott 215,-
1a, 3
***

Modne oster med fruktkompott og fruktbrød 225,-
1, 3, 10, 11, 11a
***

Hjemmelagede sjokoladetrøfler 165,-
Spør din servitør om allergener

Mat til barna? Halv porsjon - halv pris! Vi har også barnevennlig mat utenom menyen, for de sarte ganer!