

Bienvenue



Menu du jour 3 plats

TODAY'S MENU 3 COURSES

See blackboard - KR. 465

Entrées et petits plats / Appetizers

Entrée du jour Today's starter	127
Crabe, avocat et amandes grillées Crab, avocado and roasted almonds *MA, S, L	155
Escargots au four, sauce moutarde à l'ancienne et son toast Baked snails, whole grain Dijon mustard sauce and toast * L, SE, H	135
Huitres naturelle prix par pcs, (Fines de Claires no 3) Oysters natural, price per piece	32
Topinambours cuits au sel, crème de pommes de terre et caviar Avruga Salt baked Jerusalem artichoke, creamy potato puree and Avruga caviar * L, B	155
Tartare de boeuf, haché au coteau, naturel ou préparé Beef Tartar hand cut, served classic or prepared * E, SE	145
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois et Gruyère Tarte Flambée with forest mushrooms and Gruyère cheese * H, L	148
Tarte Flambée à notre façon au Gruyère, Merguez, piment vert et persil Tarte Flambée with Gruyère cheese, Merguez sausage, green chili and parsley * H, L	145
Sardines frites, mayonnaise aux huîtres et piment d'Espelette Deep fried sardines with oyster mayonnaise and piment d'Espelette * SE, E, H, B	138
Moules marinières au cidre, pommes et estragon Mussels in cider with apples and tarragon * L	105
Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, rillettes, cornichons, olives et toasts Charcuterie; Bayonne ham, terrine of pork shoulder and foie gras, chicken rillettes, cornichons olives and toasts * H, SU (for 1-2 persons)	196

ALLERGENES

L Milk , H Wheat , S Shellfish, C Celery, SE Mustard, P Pistachios
B Molluscs , E Egg, MA Almonds, HA Hazelnuts, V Walnuts, SU Sulphites

Even though the different dishes contains some of these allergenes its possible to make them without, please inform us about your allergies.

Plats principaux / Main courses

Plat du jour (viande) Today's meat	248
Entrecôte grillée, poivrons et huile d'estragon Grilled entrecôte with peppers and tarragon oil * L, SE, E	295
Pigeon glacé au soja, petit pois, navets et gnocchis Soya glazed pigeon with turnips, petit pois and gnocchis * L, H, E, C	310
Brochette de Veau, foie et ris, choux grillé, Madère Veal skewer with sweetbreads and calves liver, grilled cabbage and Madeira * L	255
Plat du jour (poisson) Today's fish	248
Cabillaud grillé au chou fleur, aneth, chanterelles et sauce Riesling Grilled cod with cauliflower, dill, chantarelle mushrooms and Riesling sauce * L	250
Turbot accompagné de girolles et d'une hollandaise à la livèche Turbot, with pickled mushrooms and lovage hollandaise * L, H, E	310
Crustacé du jour Daily special- shellfish	Prix du jour market price
Champignons de bois, pommes de terre, coeurs d'artichauts et noisettes Forest mushrooms, potatoes, artichoke hearts and hazelnuts * L, E	180

Pour les petits Chefs

(childrens menu)

Pâtes maisons aux moules Homemade pasta with mussels * L, E, H, B	69
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et pommes de terre Fish lollipop, lemon, mayonnaise and fried potatoes * E, H, SE	70
Entrecôte grillée, purée de pommes de terre Small grilled rib-eye steak with panfried potatoes * H	98
Glace vanille et biscuits Vanilla ice cream cone * L, E, H	45
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego Iced Lego lolly with Strawberry flavour	25

Desserts / Desserts

Dessert du jour Today's dessert	105
Macaron au chocolat, cassis, yaourt et caramel Chocolate macaron with blackcurrant, yogurt and caramel fudge * MA, E, L	115
4 Petits fours 4 types of petit fours * MA, L, H, E, P	69
Prunes, brioche et crème fraîche Plums with brioche and crème fraîche * H, E, L	110
Soufflé au chocolat blanc, sorbet myrtilles et chocolat caramellisé White chocolate souffle with blueberry sorbet, caramellised chocolate * L, E please allow 20 min preparation time	125
Glace Nougatine, caramel salé et noir Homemade almond and salt caramel ice cream * L, E, MA	95
Sorbet au chocolat Chocolate sorbet	75

Les fromages / Ⓞst

Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter * L	55
Petit plateau de fromages Small cheese plate * L	165
Plateau de fromages pour 2 Cheese plate for 2 persons * L	298
Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) Calvados flamed Camembert, pickled pears and apple (suitable for 2-4 pers) * H, L	215

ALLERGENES

L Milk , H Wheat , S Shellfish, C Celeriac, SE Mustard, P Pistachios
B Moulluses , E Egg, MA Almonds, HA Hazelnuts, V Walnuts, SU Sulfits

Even though the different dishes contains some of these allergenes its possible to make them without, please inform us about your allergies.