

THE MENU

Henriot blanc de blancs NV & Oscietra caviar 5g
395,-

Starter

Grønn asparages kokt i smør, hvit asparages tartar, nage
saus, blåskjell emulsjon & løpstikke olje
*Green asparagus cooked in butter, white asparagus
tartar, nage, mussel emulsion & lovage oil*

Main course

Langtidsbakt skulder av okse, kremet purreløk, nepe,
karamellisert sjalottløk med potetpuré
*Slow cooked blade of beef, leek cream, braised turnip,
carmelised shallot with pomme purée*

Dessert

Sjokolade og kirsebær torte, pistasj & kirsebær sorbet
Chocolate cherry torte, pistachio & cherry sorbet

695,-

