

# À la carte

## Forretter

### Skalldyrbisque med kamskjell

Julienne grønnsaker og urteolje  
(Skalldyr, melk, fisk)

145,-

### Gravet hjort

Rugbrød, sprø grønnkål, rømme og tyttebær fluid gel  
(Melk, rug, hvete)

165,-

### Ovnsbakt chevre

Brioche, bakt neter, ristete hasselnøtter, babysalat og tyttebær  
(Melk, hasselnøtter, gluten, hvete)

135,-

## Hovedretter

### Bakt blomkål

Blomkålpure, løk- og eplepuré, bakte hasselnøtter, grønne epler og soyasmør  
(Melk, hasselnøtter, soya)

165,-

### Pannestekt røye

Grønn risotto, sesongens grønnsaker og pastinakk veloute  
(Fisk, melk, selleri)

225,-

### Andebryst

Potetpuré, karamelliserte plommer, sesongens grønnsaker og pepper-cognacsaus  
(Melk, selleri)

325,-

### Elg ytrefillét

Confitert østerssopp, saltbakt selleri, tyttebærgele, sesongens grønnsaker, potetstappe og demi  
glace

(Selleri, melk, hvete)

335,-

## Desserter

### Hjemmelaget gelato

Friske bær og coulis

(Melk, spor av nøtter, hvete, gluten)

105,-

### Bringebær ostekake med sorbet

(Hvete, melk, spor av nøtter)

135,-

## Snacks

### Skålbakt brød

(Minimum 15 minutter ventetid)

Olivenolje og oregano

(Hvete, melk)

65,-

### Hvitløksmarinert oliven

55,-