

LA MAISON



Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) pris pr stk 39,-

Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability)

(Konsumering av levende østers er på eget ansvar)

(Consumption of live oysters is at your own risk)

(B, Su)

Hvitløksgratinerte burgund snegler med dijonsennep og persille

185,-

Garlic gratinated snails from burgundy with dijon mustard and parsley

(B, Sm, Mo)

Okse tartare med det hele

225,-

Steak tartar with all ingredients

(E, Mo, Su)

"Moules-frites" Hvitvinsdampede blåskjell med pommes frites og aioli 300 g 195,-

White wine steamed mussels with pommes frites and aioli 300 g

(B, E, Su)

Fersk chèvre med eple, marcona mandler, sjalottløk og Hanasand tomater

195,-

Fresh chèvre with apple, marcona almonds, shallot onion and tomatoes from Hanesand

(M, So, Ma)

Nykokte grønne asparges med røkt fjellørret, pepperrot og sauce gribiche 245,-

Freshly boiled green asparagus with smoked mountain trout, horseradish and sauce gribiche

(Su, E, F, Mo)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream
(H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts
(P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

LA MAISON



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Hvit asparges med fritert artiskokk, potet- og ramløksgrateng og sauce paloise 325,-
White asparagus with deep fried artichoke, potato and wild garlic gratin and sauce paloise
(M, Sm, E)

Fisk - Fish

"Moules-frites" Hvitvinsdampede blåskjell med pommes frites og aioli 500 g 295,-
White wine steamed mussels with pommes frites and aioli 500 g
(B, E, Su)

Ishavsrøye med hjertesalat, marinert agurk og ramløksaus 345,-
Arctic char with little gem lettuce, marinated cucumber and ramson sauce
(F, Su, Fl, Sm)

Piggyvar med røkt smørsaus, petit pois, reker, egg og urtepoteter 395,-
Turbot with smoked butter sauce, garden peas, prawns, egg and herb potatoes
(F, Sm, Fl, M, S, Su, E)

Kjøtt - Meat

Entrecôte med pommes frites, sauce béarnaise og brokkolini 465,-
Rib eye steak with french fries, sauce béarnaise and broccolini
(E, Sm)

"Coq au Vin" Kylling fra Hovelsrud gård med bacon, sopp, løk og potetpuré 365,-
Chicken from Hovelsrud farm with bacon, mushroom, onion and potato purée
(Su, Se, Sm, M, Fl)

Kalvecoulotte med vårgrønnsaker, champignon à la crème og string fries 395,-
Coulotte of veal with spring vegetables, creamed champignon and string fries
(Sm, Su, Fl, H, E)

"Steak Haché" Hamburger med comté, karamelisert løk, aioli og pommes frites 265,-
French hamburger with comté, caramelized onion, aioli and french fries
(H, E, M, Mo)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream
(H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts
(P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

LA MAISON



Dessert - Desserts

"Vacherin" Røde bær med marengs, vaniljeis, sorbet og crème chantilly 155,-
Red berries with meringue, vanilla ice cream, sherbet and whipped cream
(E, Fl)

Mørk sjokoladefondant med mango- og pasjonsfrukt sorbet 145,-
Dark chocolate fondant with mango and passionfruit sherbet
(Sm, E, H)

Crème Brûlée 125,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

Vellagrede franske oster 195,-
Selection of matured french cheese
(M, H)

Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) 85,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(Sm, Fl, H, N, P, M, Su, A, Ma)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream
(H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts
(P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond