

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 195,-
Garlic gratinated snails from burgundy with dijon mustard and parsley
(B, Sm, Mo)

Okse tartare med det hele 235,-
Steak tartar with all ingredients
(E, Mo, Su)

Fransk løksuppe gratinert med gruyère og madeira 225,-
French onion soup gratinated with gruyère and madeira
(H, Su, M, Fl)

Chèvresalat med eple, syltet løk og karamelliserte valnøtter 210,-
Chèvre salad with green apple, pickled onion and caramelized walnuts
(Mo, H, M, Fl, W)

Kremet skogsopp på grillet landbrød med comté 275,-
Creamed forest mushroom on grilled country bread with comté
(H, Sm, Fl, M)

(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

Spätzle med skogsopp, erter, jordskokk og comtésaus 365,-
Spätzle with forest mushroom, garden peas, sunchoke and comté sauce
(H, Sm, Fl, M)

Fisk - Fish

Skinnstekt uer med glasert gulrot, appelsinkokt fennikel, selleri- og potetkrem og hummersaus 385,-
Pan fried redfish with glazed carrot, orange cooked fennel, celeriac and potato cream and lobster sauce
(F, Fl, M, Sm, S, Se, Su)

Piggvar med røkt smørsaus, petit pois, reker, egg og urtepoteter 425,-
Turbot with smoked butter sauce, garden peas, prawns, egg and herb potatoes
(F, Sm, Fl, M, S, Su, E)

Kjøtt - Meat

"Coq au Vin" Kylling fra Hovelsrud gård med bacon, sopp, løk og potetpuré 385,-
Chicken from Hovelsrud farm with bacon, mushroom, onion and potato purée
(Su, Se, Sm, M, Fl)

Indrefilet av okse med aspargesbønner, gratin dauphinois og peppersaus med cognac 475,-
Beef tenderloin with haricots verts, potato gratin and pepper sauce with cognac
(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

Friske bær med salt karamell og crème anglaise

Fresh berries with salted caramel and vanilla custard

(E, Fl, M, Sm)

155,-

Mørk sjokoladefondant med solbærparfait

Dark chocolate fondant with blackcurrant parfait

(Sm, E, H)

165,-

Crème Brûlée

Crème Brûlée

(M, Fl, E)

135,-

Vellagrede franske oster

Selection of matured french cheese

(M, H)

195,-

Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)

Valrhona chocolate pieces (4 pc)

(Sm, Fl, H, N, P, M, Su, A, Ma)

85,-

(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