

Julelunsj

Velg mellom:

PÂTÉ EN CROÛTE

Postei av elg, svin og foie gras innbakt i hjemmelaget butterdeig
Mostarda og pickles. Grønn salat.

DIPLOMATPUDDING

Salt misokaramell og pistasj

2 retter 525,- kr per person

Eller:

JOMFRUSILD

Rød morenepotet, sjalottløk, pickles og garumeggeplomme

MILLEFEUILLE

Tonkakrem og karamellsaus

2 retter 475,- kr per person

Middag

GÅSERILLETES

Krydret rødkål og sylteagurk

KOJIMARINERT RIBBE

Syrlig myntedipp, vinterepler, syltet kål med sukkertare.

Duchessepoteter

MILLEFEUILLE

Tonkakrem og karamellsaus

3 retter / 3 courses 925,- kr per person