

Monet

SELSKAPSMENY

Middag





Claude Monet var nesten like opptatt av mat og hage som av maling. Ganske likt som vår egen Munch.

I Giverny dyrket han sine egne grønnsaker, samlet oppskrifter fra venner, restauranter og reiser og var kjent for å vite svært godt hvordan han ville ha maten sin. And var en favoritt – vingene sendte han tilbake til kjøkkenet for å få dem grillet med rikelig muskat, pepper og grovt salt. Cézanne ga ham sin oppskrift på bouillabaisse av salt torsk, og foie gras, Périgord-trøfler.

*Det som stikker seg frem er den underlige fetisjen han har for banan-is.
Det måtte vi ta med.*

Vi har tatt utgangspunkt i disse rettene og smakene, men latt dem møte vinteren her hjemme: fransk foie gras og trøffel med norske plommer konserverert i issider, Cézannes bouillabaisse laget med norsk klippfisk og stekt and med kål og glaserte neper.

Til slutt Monets noe pussige dessertfavoritt, bananis – hos oss gjemt under marengs og flambert med rom som en Omelette Norvégienne.

MONET

SELSKAPSMENY

Forrett

Terrine av foie gras og trøffel fra Périgord
med norske plommer konserveret i issider

Hovedrett:

Velg mellom

Bouillabaisse de morue

klippfisk, fermentert paprika og tomat, safran, poteter og purre
ristet surdeigsbrød og rouille av breiflabblever.
Fra kjøkkenet i Cézanne, med norsk klippfisk

eller:

Canard rôti

Rosastekt andebryst og konfiterte -lår og vinger med muskatnøtt,
madeirasky, kål og glaserte neper

Dessert:

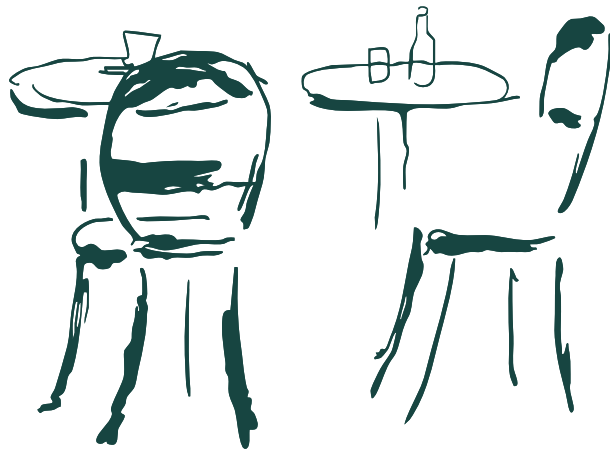
Omelette Norvégienne – glace à la banane
bananis, marengs og flambert med rom

Kr 925,- per person - 3 retter

Monet

SELSKAPSMENY

Lunsj



Bouillabaisse de morue

klippfisk, fermentert paprika og tomat, safran, poteter og purre
ristet surdeigsbrød og rouille av breiflabblever.

Fra kjøkkenet i Cézanne, med norsk klippfisk.

Dessert

GÂTEAU VERT-VERT

Monets ganske grønne fødselsdagskake. Pistasj, kirsch
og génoise.

2 retters lunsj meny kr 615,- per person