

# 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) pistasjøløtter/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

**Ishavsrøye med grillet hjertesalat, marinert agurk og ramløksaus** 395,-  
Arctic char with little gem lettuce, marinated cucumber and ramson sauce  
(F, Su, Fl, Sm)

**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

<b>Friske bær med salt karamell og crème anglaise</b> Fresh berries with salted caramel and vanilla custard (E, Fl, M, Sm)	155,-
<b>Mørk sjokoladefondant med solbærparfait</b> Dark chocolate fondant with blackcurrant parfait (Sm, E, H)	165,-
<b>Crème Brûlée</b> Crème Brûlée (M, Fl, E)	135,-
<b>Vellagrede franske oster</b> Selection of matured french cheese (M, H)	195,-
<b>Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)</b> 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