

Julemiddag

Forrett

Kamskjell-carpaccio

Kurert med appelsin og anis, servert med eplecideremulsjon, sprø fennikel, radicchio og blåskjellkrem

(Egg – Laktose – Skalldyr – Sulfitter)

Hovedrett

Langtidsstekt indrefilet av storfe med foie gras, karamelisert sellerikrem, grillet kongeøsterssopp og en rik trøffelsaus

Serveres med urtepoter og et hint av sitron

(Egg – Laktose – Sulfitter)

Dessert

Sjokolade–kaffeganache-terte

med champagnepochert pære, tonkabønne og pæresorbet

(Egg – Gluten – Laktose – Sulfitter)

Menyen kan endres basert på tilgjengeligheten av sesongens ingredienser

Fullfør menyen med:

Blinis (3 stk) med Rossini Black Label-kaviar + 95,-

Ostetallerken: 3 typer ost med hjemmelaget syltetøy, karamelliserte valnøtter og flatbrød +145,-

Petit four (3 biter) +95,-