Nyttårsaften
7-RETTERS MENY

HUÎTRES
Serveres naturell og Champagne beurre blanc.

(Sulfitt, melk, bløtdyr, fisk)

BISQUE D'HOMARD
Smørposjert hummerhale, syltede gulrøtter, kandisert tindved, mizunasennep fra Voss og skalldyrolje.

(Skalldyr, sulfitt, melk, gluten – bygg, selleri)

FLÉTAN GRILLÉ
Grillet kveite med rosettkål, vinterreddik, friske urter og Champagnesaus.

(Sulfitt, fisk, melk)

MAGRET DE CANARD
Andebryst med fermentert selleri, variasjon av rødbeter og AGA-sidersaus.
Serveres med Pommes Grenailles Confites.

(Selleri, melk, sulfitt)

PLATEAU DE FROMAGES
Norske og franske oster servert med hjemmelaget chutney.

(Sulfitt, gluten – hvete)

CRÈME BRÛLÉE
Serveres med kandisert ananas og ananassorbet.

(Egg, melk, gluten - bygg)

PETIT FOURS
Mini-sjokoladeterte, Orange Financier &
Raspberry Pâte de Fruit

(Melk, egg, gluten – hvete, nøtter – mandel)