

SESONGENS MENY

TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

Små appetittvekkere på premium råvarer

KVEITE FRA RØRVIK

Råmarinert kveite, fennikel, steinsopp, trøffel tang, dill-majones, fritert tang, Avruga caviar, kjernemelk fra Røros, pepperrot, dillolje

fisk, melk, egg, sennep

KAMSKJELL FRA FRØYA

Smørstekt kamskjell, kamskjell-majones, braisert purreløk, sprø tapioca med blekk fra blekksprut, agurk-, persille- og løyromsaus

bløtdyr, egg, sennep

LAM FRA HITRA

Ytrefilet av økologisk "villsau", smørstekt brokkolini, confitert gulrot, syltet løk, potetpure på fjellmandelpotet fra Kvikne og Røros-smør, sjysaus på sherry og tyttebær

melk

HOLTEFJELL XO FRA HOKKSUND

Luftig krem av Holtefjellosten fra Eiker Gårdsysteri, nystekt svele, løkgele

melk, egg, hvete

KOKOS & MANGO

Luftig kokos-skum og mango-sorbet, tonkabønner, frysetørket bær, boba, popping candy

VALHRONA CARAIBE 66%

Sjokolademousse utelukkende på Valrhona-sjokolade, krystallisert tørrmelk, blåbær-sorbet

melk, egg

TASTING MENU 945 VINPAKKE 795

SET MENU

KVEITE FRA RØRVIK
LAM FRA HITRA
VALHRONA SJOKOLADEMOUSSE

SET MENU 745 VINPAKKE 495