

Forretter

Sashimi av tunfisk og marinert lettrøykt havabbor

Kimchi- grønsaker

Kr 160,-

Ceviche av breiflabb

Salat med chili og lime
Sprø potetchips og tørka skinka

Kr 165,-

Andecarpaccio

Confitert Foie-gras, andehjarte
Rista pistasjnøtter

Kr 168,-

Varmrøykt reinsdyrflatbiff

Bakt chevre, skogsopp tapinade
Laukmarmelade med bringebær

Kr 175,-

Supper

Asiatisk andeconsommé

Scampi og pekingand

Kr 130.-

Krema grøn ertesuppe

Ruccola, kvitlaukskrutongar, Chorizochips

Kr 135,-

Hummarsuppe

sjøkreps

Kr 145,-

Fiskeretter

Bakt lysing

Grilla asparges og artiskokk, Mousselinepotet
Soya- og nøttesmør

Kr 380,-

Kveitefilet

Spinat, vårlauk
"Gnocchi Verde", krabbesaus med tomat og urter

Kr 395,-

Havets delikatesser

Utval av fisk og skaldyr
Sauterte grønsaker, saus Iodé

Kr 425,-

Velg mellom Rissolétpoteter, fløtegratinerte poteter, pommes frites, pasta eller
ris

Kjøttretter

Lammefilet med urteskorpe

Smørsteikt unge grønsaker, kjørvel og dill
lammesjysaus

Kr 365.-

Kalv entrecôte

Asparges og skorsonerrot
Salviesaus, grilla og gratinert Brioche

Kr 375.-

Okse indrefilet

Braisert og grilla spisskål,
Varm nepe- og reddiksalat, Raudvinsglace
Røstipotet

Kr 390.-

Hjort ytrefilet

Sauterte aspargesbønner
Skogsopp frå Loen, steikt eple
Krema einbørsaus

Kr 425.-

Velg mellom Rissolétpoteter, fløytegratinerte poteter, pommes frites, pasta eller
ris

Dessertar

Mango- og aprikosmousse

Frukt og coulis

Kr 125,-

Sweet dreams

Kvit sjokolademousse tilsmakt med sitrus
Marinerte kirsebær

Kr 136,-

Trilogi "Alexandra"

Utval av heimelaga is og sorbet
Frisk frukt, sjokoladevaffel

Kr 148,-

Epleterte Crème Brûlée

Sorbet av eple frå Loen

Kr 145,-

Osteanretning av lokale ostar

dagleg varierende tilbod
Heimelaga marmelade

Frukt- og nøttebrød frå Bryggja