

..... SET MENY

AMOUSE-BOUCHE

FJELLRØYE FRA LIERNE

Gravet fjellrøye med pepperrot-yoghurt, persille, syltet løk og fritert tempura

fisk, melk, hvete

TORSK FRA LOFOTEN

Posjert torsk med savoykål, sprø brandade croquette og luftig blåskjellsaus

sennep, egg, melk, hvete

YTREFILET AV OKSE FRA FOSEN

Yakitorigrillet ytrefilet med confitert kålrot, pastinakk, potetpuré av fjellmandelpotet fra Kvikne og oksehalesjy

melk

YUZU CURD

Yuzu curd med Italiensk marengs, tindvedgelè, karamellisert hvit Valrhona sjokolade, lakris og iskrem på salt karamell

egg, melk, gelatin

SET MENU 745 DRIKKEPAKKE 595

..... TASTING MENY

AMOUSE BOUCHE

FJELLRØYE FRA LIERNE

Gravet fjellrøye med pepperrot-yoghurt, persille, syltet løk og fritert tempura

fisk, melk, hvete

SJØKREPS FRA TRONDHEIMSFJORDEN

Yakitori grillet sjøkreps hale med gresskarravioli og Tamarind

skalldyr, hvete, egg

SELLERIROT

Saltbakte sellerirot med grillet hjertesalat, sellerirot chips, misomajones og kremet sellerisjy med miso

melk, egg

YTREFILET AV OKSE FRA FOSEN

Yakitorigrillet ytrefilet med confitert kålrot, pastinakk, potetpuré av fjellmandelpotet fra Kvikne og oksehalesjy

melk

HOLTEFJELL XO

Luftig krem laget på Holtefjell ost fra Eiker gårdsysteri, serveres med solsikkepuré og aprikosmarmelade

melk

YUZU CURD

Yuzu curd med Italiensk marengs, tindvedgelè, karamellisert hvit Valrhona sjokolade, lakris og iskrem på salt karamell

egg, melk, gelatin

TASTING MENU 945 DRIKKEPAKKE 845