

PROVENCE

MARINERTE OLIVEN	Y GF	Husets egen-marinerte oliven. (MD)	45,-
DAGENS BRØD	Y	Brød serveres med hjemmelaget aioli. (G-a E MK MD N L)	55,-

FORRETTER

ARGENTINSKE VILLREKER		Argentinsk rød reker serveres med hvitløkssmør persille, sitron og fransk baguette. (G-a MK C SP CY L)	149,-
HJEMMELAGDE DUMPLINGS		Dumplings fylt med kjøttdeig, sjalottløk og hvitløk. Serveres med sopp consommé og shimejisopp marinert i kardemomme. (G-a MK E S MD SP CY)	149,-
BAKT NORSK CHEVRE <i>VI ANBEFALER</i>		Kremet geitost, rødbeter, plommer fra Nyhuus Gard, valnøtter, pakket inn i filodeig. Serveres med eplesalat og balsamico glasur. (G-a MK E)	145,-

VÅRE LEVERANDØRER

HYLLEST - HYLLEBLOMSTSAFT FRA TELEMAR
NYHUUS GARD
HONNING TELEMAR
HOLTE GÅRD

BRØDRENE BERGGREN
LINDHEIM ØLKOMPANI
LIEN GÅRD

Allergener

Alle våre retter er merket med allergener og inneholder: G - Glutenholdig korn (a - hvete, b - rug, c - bygg, d - havre, e - spelt, f - korianhete (egyptisk hvete eller hybrider av disse)), C - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, S - Soya, MK- Melk (inkludert laktose), N - Nøtter (a1 - peanøtter, a2 - mandel, a3 - hasselnøtt, a4 - valnøtt, a5 - cashewnøtt, a6 - pekannøtt, a7 - paranøtt, a8 - pistasjnøtt, a9 - macadamianøtter, australianøtt), CY - Selleri, MD - sennep, SS - Sesamfrø, SP - Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l, uttrykt som So2, L - Lupin, M - bløtdyr,

Y - vegetarier, GF - glutenfri.

PROVENCE

HOVEDRETTER

BIFF PROVENCE	GF	Prime norsk biff indrefilet serveres med søtpotetpure, broccolini, aspargesbønner fylt med bacon. Serveres med råstekte poteter og saus etter eget valg: Hvitløkssmør Bèarnaisesaus Peppersaus Rødvinnssaus (E MK CY SP)	405,-
BROSMEFILET <i>Kan lages GLUTENFRITT</i>		Brosmefilet med sitronsmørsaus, erter, stekt gul og lilla blomkål. Serveres med råstekte poteter. (G-a F MK CY SP)	345,-
HOT PORK PIE <i>VI ANBEFALER</i>		Vannskorpedeig fylt med svinekjøtt, røkt bacon, fennikel, sennepsfrø og salvie. Serveres med erterpuré og sjy.  minutter ventetid (G-a E MK CY SP)	359,-
BURGER <i>Kan lages GLUTENFRITT</i>		Biff burger med Cheddarost, salat og hjemmelaget syltede grønnsaker. Serveres med pommes frites. (G-a E MK MD SS)	259,-
VILLREKER RISOTTO	GF	Risotto med safran, argentisk rød reker, erter, sjalottløk og hvitløk. (MK C SP CY)	309,-
SALADE DE CHEVRE CHAUD <i>Kan lages GLUTENFRITT</i>		Varm Chevre ost med honning og tymian, salat, marinert grillet courgette, aubergine, stekt pepper, ristede valnøtter. Serveres med fransk baguette. (G-a MK N-a4)	259,-
GRØNNSAKER RAVIOLI VERDE	Y	Hjemmelaget grønn spinat ravioli med kål, gressløk, gulrot og purreløk. Serveres med blomkål, kantareller og brunet smør. (G-a E MK CY)	289,-

EKSTRA TILBEHØR

GRØNNSAKER	Y GF	Stekt broccolini, blomkål og gulrøtter. (MK CY)	55,-
POMMES FRITES	GF	Pommes frites med persille.	55,-
RÅSTEKE POTETER	Y GF	Råstekte båtpoteter med persille.	55,-

PROVENCE