

Biens 3-retters selskapsmeny

kr 695,-

Forretter

Skogsoppsuppe
med jordskokk, bacon og puff et svinesvor.

Rødbete«tartar»
på salat med fritert svartrot, gravet egg, sprø løk og pepperrotkrem.

Ølgravet lammefilet
fra Sotra serveres på salat med urtekefir, dillolje og rugsprøtt.

Sesongens skalldyrssalat
med finsnittet fennikel. Serveres med sitrus, urtemajones og krutonger

Hovedretter:

Lammeskanker
med bakte røtter, bønner, sellerirotpuré og vinsjy

Kyllingballotine
fylt med sopp. Serveres med kantareller, grønnkål, potetkrem og sherrysaus

Braisserte svinekjaker
med spinat, gresskar, peppersjy og timianstekte poteter

Porchetta Ribberull
med urter, serveres med høstrøtter stekt eple, urtepoteter og eplevidersjy.

Kveite
med blomkålkrem, bygg-gryns risotto, brunetsmør og grillete røtter

Desserter:

Plommer
i Armagnac med havresmuler og madeirarømme

Dobbelstekt eplekake
med tørkede frukter, vaniljekrem og Calvadossirup.

Sjokoladekrem
med ristede nøtter, salt karamell og appelsinkake

Lokale oster med vår egen kompott