

CHEZ COLIN

Menu du jour

Gratinerte blåskjell med pimientos og pastis

Gratinated mussels with
baked paprika and pastis

(B, Mo, B, Su)

Fjellørret med appelsinkokt fennikel, potet og selleri-krem og sjøkrepsskum

Mountain trout with orange fennel,
potato and celeriac purée and langustine foam

(F, Sm, Su, Fl, M, S, Se)

Aprikosglasert andebryst med kantarell, borretaneløk, mandel og kryddersjy

Apricot glazed duck breast with chanterelles,
borretane onion, almonds and five spice sauce

(Sm, Ma, Su, Se)

Vellagrede franske oster

Selection of French cheeses

(M)

Moelleux au chocolat med solbær, salt karamell og crème anglaise

Chockolate fondant with blackcurrant,
salty caramel and custard

(H, E, M, Fl, Sm)

3 retter. 565,-

Vinmeny. 445,-

4 retter. 665,-

Vinmeny. 545,-

5 retter. 735,-

Vinmeny. 655,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - LØRDAG FRA 17:00

SØNDAG FRA 15:00

KJØKKENET STENGER 22:00 (21:00)

(S) skaldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat
(W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond