

CHEZ COLIN

Menu du jour

Gratinerte blåskjell med pimientos og Chartreuse-smør

Gratinated mussels
with pimientos and Chartreuse butter

(B, Mo, Sm, Su)

Skrei med petit pois purè, jordskokk og sauce noisette

Atlantic cod with fresh peas purée,
sunchoke and browned butter hollandaise

(F, Sm, Fl, M)

Grillet indrefilet av okse med glasert løk, peppersaus og gratin dauphinois

Grilled beef tenderloin with glazed onions,
sauce au poivre and potato gratin

(Sm, M, Fl, Su, Se)

Vellagrede franske oster

Selection of French cheeses

(M)

Profiteroles med pralinekrem, vaniljeis og sjokoladesaus

Profiteroles with praline cream,
vanilla ice cream and chocolate sauce

(H, E, M, Fl, Sm, A, Ma)

3 retter. 565,-

Vinmeny. 445,-

4 retter. 665,-

Vinmeny. 545,-

5 retter. 735,-

Vinmeny. 655,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - LØRDAG FRA 17:00

SØNDAG FRA 16:00

KJØKKENET STENGER 22:00

(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