

CHEZ COLIN

Menu du jour

Gratinerte blåskjell med chartreuse-smør og pimientos

Gratinated mussels with
chartreuse butter and pimientos

(Sm, B, Su)

Lysing med grønne asparges, egg & bacon og beurre blanc

Hake with green asparagus,
egg & bacon and beurre blanc

(F, Sm, Fl, E, Su, H)

Sitronglasert secreto iberico gris med grillet hjertesalat, hasselnøtter og comté-saus

Lemon glazed secreto iberico pork with
grilled little gem, hazelnuts and comté sauce

(M, Sm, A)

Vellagrede franske oster

Selection of French cheeses

(M)

“Iles flottant” med crème anglaise, caramel beurre salé og bringebær

Poached meringue with custard,
salted butter caramel and raspberry

(E, M, Sm)

3 retter. 585,-

Vinmeny. 445,-

4 retter. 675,-

Vinmeny. 545,-

5 retter. 745,-

Vinmeny. 655,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - LØRDAG FRA 17:00

SØNDAG FRA 16:00

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