

# CHEZ COLIN

## Menu du jour

Andelevermousse på bricohe med  
hasselnøtter og plommer fra Hovelsrud gård

Duck liver mousse on brioche with  
hazelnuts and plum from Hovelsrud gård  
(H, Sm, Fl, M, E, A)

Torsk med puy-linseragu,  
fritert torsketunge og persillesaus

Cod with puy lentil ragu,  
deep fried cod tongue and parsley sauce  
(F, Sm, Fl, M, Su, E, H)

Sitronglasert lammeculotte med  
augbergine, petit pois og bakt hvitløkssjy

Lemon glazed lamb culotte with  
aubergine, petit pois and baked garlic jus  
(Sm, Su, E, H)

Vellagrede franske oster

Selection of French cheeses  
(M)

“Peach Melba”

Posjert fersken, crème chantilly,  
vaniljeis, bringebær og mandel

Poached peach, whipped cream,  
vanilla ice cream, raspberries and almond  
(M, Fl, E, Sm)

3 retter..... 895,-

Vinmeny..... 595,-

4 retter..... 995,-

Vinmeny..... 745,-

5 retter..... 1095,-

Vinmeny..... 895,-

### ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 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

