

Matbaren : En Trapp Ned

Vår 2023

*Husk at vi kan tilpasse menyene etter dine ønsker og behov.
Korrigerings av gjesteantall kan gjøres inntil kl. 1200 dagen før, etter det vil menyprisen på bestilt antall komme på regning. Se også våre bestillingsbetingelser. Når meny er valgt, sender vi deg gjerne vinanbefaling!*

Menu Dégustation

Les amuse-bouches "RE-NAA"

En liten smak av RE-NAA

*

Hamachi au citrus kosho, radis et soy

Hamachi tartar med citrus og chilisalt, reddiker og soya

Fisk, soya,, sennep, sulfitt

*

Asperges blanche et poireaux jeune, œuf et parmesan

Hvit asparges med ung purre, egg og parmesan

Melk, egg, sulfitt, gluten

•

Fletan blanc, anchoes, eschalotte croustillant et caviar «Kalix»

Kveite, ansjos, karamellisert sjalottløk og caviar

Melk (laktose), fisk, bløtdyr, egg, hvete «gluten»

*

Caille à la crème et aux un fricasse de morilles, ail des ours

Vaktel med morkel og ramsløk

Sulfitt, smør (laktose), nøtter

*

Fromages affinés

Franske oster med nedlagt sviske og husets fruktbrød, (Tillegg 150,-)

Melk (Gluten, nøtter, sulfitt kun i fruktbrødet)

*

Omelette Norvégienne au framboise et au glace à la chartreuse

Omelette Norvegienne med bringebær og grønn chartreuse

egg, melk (laktose), gluten, egg

*

Mignardise

Petit four/ konfekt

Meny 5- retter 1490

Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

En dessert uten ost er en skjønnhet som mangler et øye.

«Brillant Savarin»

Vinpakker

Vinpakke «Tradition» er inkludert 1 gl vin til hver rett og med påfyll av vinen til hovedretten, 990,- til 5-retter

*

Vinpakke «Prestige» Her velger våre vinkelnere eksklusive viner til rettene.

1295,- til 5-retter

Une belle soirée avec Renaa

"En aften hos Renaa"

Her tar vi oss av alt og alt under er inkludert i måltidet

Husets Champagne

*

Meny dégustasion Renaa

*

Renaa's vinmeny

*

Mineralvann

*

Kaffe & mignardise

Totalpris: 3300,-

Menu «La Cave»

Crabe, avocat et vadouvan curry

Salat med krabbe, curry, selleri og avokado

*

Fletan blanc à la crème et au morilles

Tørrmodnet kveite fra Sirevåg med morkel, asparges og kokte poteter

*

Gateau de fromage Basque façon “La Viña” confiture rhubarbe

Ostekake “La Viña” med rabarbra

890,-

Menu «La confirmation»

Soupe d' asperge blanc aux croutons et lardons

Hvit aspargessuppe med posjert egg og bacon

*

Boeuf grillé au feu de bois , Sauce Bearnaise

Legumes de l'île de Brimse, macaronis au quatre fromge

Grillet okse ytrefilet, sesongens grønnsaker fra Brimse og pommes frites
hjemmelaget Bearnaise

*

Tarte au chocolate Grand cru, glace vanille

Sjokoladeterte «grand cru» fra valhrona, med vaniljeis

995,-

Menu Bouillabaisse

Le Soup

Frodig fransk fisk- og skalldyrgryste med Sjøkreps, hummer, safran, rouille og krutonger

melk, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, sennep, selleri, sulfitt

Amandine aux ruhbarb confit et glace à la Pistache

Mandelkake med rabarbra og pistasje is

Nøtter (pistasj), mandler, egg, melk, hvetegluten, sulfitt

750,-