

# CHEZ COLIN

## Menu du jour

### Gratinerte blåskjell med Chartreuse-smør og ramsløk

Gratinated mussels with  
Chartreuse butter and ramsen

(Sm, Mo, Su, B)

### Skatevinge med grønne asparges, kapers og potetkrem med sitron

Skate with green asparagus,  
capers and potato cream with lemon

(F, Sm, M, Fl)

### Andeconfit med kremet skorsonnerot, fevebønner, grillet fersken og andesjy

Duck confit with creamed salsify,  
broad beans, grilled peach and duck jus

(Su, Mo, M, Fl, Sm)

### Vellagrede franske oster

Selection of French cheeses

(M)

### Pavlova med vaniljekrem, norske jordbær og sjokolade

Pavlova with vanilla cream, norwegian  
strawberries and dark chocolate

(E, Fl, M)

3 retter. .... 545,-

Vinmeny. .... 405,-

4 retter. .... 645,-

Vinmeny. .... 515,-

5 retter. .... 725,-

Vinmeny. .... 625,-

#### 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