

**Hors d'oeuvres**

**French onion soup**

with toasted baguette croutons

and local cheese from Myrdal Gård

**Poached salmon**

cold poached west coast salmon loin

with mango and sweet pepper brunoise,

beetroot and corriander mayaonaise.

**Plat principal**

 **Boeuf Bourguignon**

locally raised Beef,

slow roasted in burgundy wine

and served with

creamed potato

**Slow roasted shoulder of pork**

with Visnes honey baked apple,

rosemary potatoes and

 roasted root vegetables.

**Désert**

**Ice cream**

Skeie Gård ice cream, locally made at the farm

 using seasonal flavours

**Råmelkspudding**

traditional Norwegian dessert made from

local cow milk

**Ostekake**

homemade baked vanilla and lemon cheesecake

with fruit compote.



**Forretter**

**Fransk løksuppe**

med ristede krutonger

og lokal ost fra Myrdal Gård

**Posjert laks**

 Laksefilet med rød paprika og mango brunoise,

rødbet og koriandermajones.

**Hovedrett**

 **Boeuf Bourguignon**

Boeuf Bourguignon er en verdenskjent klassiker fra Frankrike. Kjøttgryten er laget med oksekjøtt fra Skeie gård som er kokt i kraft og Burgund vin. Gryten serveres med hjemmelaget potetstappe. Dette er en kraftfull og velsmakende kjøttgryte.

**Langtidsstekt svinekjøtt**

med eple som er bakt med Visnes Honning,

ovnsbakte rosmarin marinerte poteter og rotgrønnsaker

**Dessert**

**Hjemmelaget is**

Isen er laget med melk fra Skeie Gård

**Råmelkspudding**

Råmelkspudding er sjelden delikatesse. Puddingen er laget av den første melka fra kua etter at den har kalvet. Råmelken er så full av proteiner at den stivner av seg selv når den blir varmet opp.

Mange mener råmelkspudding er forløperen til både crème brûlée og panna cotta.

**Ostekake**

Hjemmelaget bakt ostekakke med vanilje

**Kaffe**