

MENY MADAME

TARTAR PÅ OXE

Soya, krasse och dijon.

Tartar on beef, soya, cress and dijon mustard.

SEJRYGG

Halstrad sejrygg, höstprimörer, rödvinssky tryffel och riven anklever.

Seared saithe fish, fall primeurs, red wine gravy, truffle and grated duck liver.

CREME BRÛLÉE

Klassisk knäckad crème brûlée.

Classic crème brûlée.

519 kr

VINPAKET

Wine pairing

Henri de Villamont Bourgogne Gamay

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny Saint-Pierre

Nv Domaine Cazes Rivesaltes Ambré Eko

372 kr

MENY

ST. GERMAIN

HUMMERSOPPA

Kokos och skaldjurskroket.

Lobster soup with coconut and shellfish croquette.

ENTRECÔTE

Café-de-Paris-smör, steksky, friterad lökring, tomater och pommes frites.

*Café-de-Paris butter, gravy, deep fried onion ring, tomatoes
and french fries.*

CHOKLAD & HJORTRON

Chokladkaka, hjortronsorbet, mandelflarn.

Chocolate cake, cloud berry sorbet, almond crisp.

575 kr

VINPAKET

Wine pairing

Domaine des Aubuisières Vouvray Cuvée Silex

Cellier des Dauphins Plan de Dieu Les Grés Bleus

Domaine Cazes Banyuls Rimage Les Clos de Pauilles

356 kr

À LA MENY CAMPAGNE

VARIATION PÅ SVARTROT

*Bakad, syrad och friterad svartrot med grönkål och äpple.
Baked, pickled and deep fried black root with kale and apple.*

SVAMPPASTA

*Tryffel och variation på svamp.
Truffle and different variation of mushrooms.*

PLOMMON TARTE

*Karamelliserade plommon, rosmarin, vaniljglass.
Caramelised plums, rosemary, vanilla ice cream.*

410 kr

VINPAKET

Wine pairing

*William Fèvre Petit Chablis
Bouchard Père & Fils La vignée Pinot Noir
Château Baulac Dodijos*

365 kr