

MENY MADAME

TARTAR PÅ OXE

Soya, krasse, dijon.

Tartar on beef, soya, cress, dijon mustard.

TORSKRYGG

Vitvinsås, sikrom, pepparrot, svartrot.

White wine sause, horseradish, salsify.

OSTKAKA

Rödvinsinkokta körsbär och vaniljgrädde.

Preserved cherry, vanilla cream.

565 kr

VINPAKET

Wine pairing

Henri de Villamont Bourgogne Gamay

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny Saint-Pierre

Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes.

356 kr

MENY

ST. GERMAIN

LÖJROMSTOAST

Löjrom 40g, västerbottenost, syltad rödlök.

Whitefish roe, cheese, preserved red onion.

ENTRECÔTE

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

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

CREME BRÛLÉE

Klassisk knäckad crème brûlée.

Classic crème brûlée.

615 kr

VINPAKET

Wine pairing

William Fèvre Petit Chablis

Charles Smith Wines of Substance Cab. Sauvignon

Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes

392 kr

MENY JUL

RÖDBETSGRAVAD FRÖJALAX

*Dilltapioka, kavring, senap.
Dill, dark rye bread, mustard.*

ANKBRÖST

*Äpple, grönkål, apelsin, pumpa.
Apple, kale, orange, pumpkin*

OSTKAKA

*Rödvinsinkokta körsbär, vaniljgrädde.
Preserved cherry, vanilla cream.*

499 kr

VINPAKET

Wine pairing

*Kuentz-Bas Pinot Gris Tradition
Bouchard Père & Fils La vignée Pinot Noir
Domaine Caze Muscat de Rivesaltes*

360 kr