

# MENY MADAME

## TARTAR

*Soya, krasse och dijon.*

*Tartar of beef, soysauce, cress and dijon mustard.*

*Philippe Rothschild Cépages Pays d'Oc Pinot Noir*

## HELSTEKT RÖDTUNGA

*Champinjoner, brynt smör, pepparrot, friterad persilja  
och färskpotatis.*

*Char with mushrooms, browned butter, horseradish,  
deep-fried parsley and potato.*

*Maison Pierre Chanier Clos de Nouys Sec*

## CHOKLADFONDANT

*Citruskräm, pistage och vaniljglass.*

*Chocolate fondant, citrus curd, pistachios and vanilla ice cream*

*Banyuls Rimage Les Clos de Pauilles*

### 3-RÄTTER 545 kr

*Vinpaket/wine pairing 351 kr*

### 2-RÄTTER FÖRRÄTT 435 kr

*Vinpaket/wine pairing 255 kr*

### 2-RÄTTER DESSERT 375 kr

*Vinpaket/wine pairing 236 kr*

# MENY

# ST. GERMAIN

## HJÄRTSALLAD

*Broccoli, grönkålspesto, tegelost och rostat bröd.*

*Gem salad roasted with broccoli, pesto of kale, local cheese and toasted bread.*

*Sandahl Riesling "Bella Sunrise"*

## ENTRECÔTE

*Från 20 per. byts Entrecôte mot helstekt Ryggbiff med rödvinssky, kryddsmör och potatisgratäng.*

*Café-de-Paris-smör, steksky, tomat- och löksallad och pommes frites.*

*Café-de-Paris-butter, gravy, tomatoe-and onion salad with french fries.*

*Plan de Dieu Les Grés Bleus Rhône*

## RABARBER

*Rabarberbavaroise med jordgubbssorbet och citronkaka.*

*Rhubarb bavaroise with sorbet of strawberries and lemon cake.*

*Muscat de Riversaltes*

### 3-RÄTTER 555 kr

*Vinpaket/wine pairing 333 kr*

### 2-RÄTTER FÖRRÄTT 435 kr

*Vinpaket/wine pairing 237 kr*

### 2-RÄTTER DESSERT 445 kr

*Vinpaket/wine pairing 221 kr*

# PLAT DU JOUR

## PLAT DU JOUR

*Dagens tallrik.*

*Meddelas 1-2 veckor i förväg.*

**175 kr**

*Alt.2*

## PLAT DU JOUR

*Dagens tallrik inkl. kvällens dessert & kaffe.*

*Meddelas 1-2 veckor i förväg.*

**275 kr**

*Alla priser är inklusive moms.*