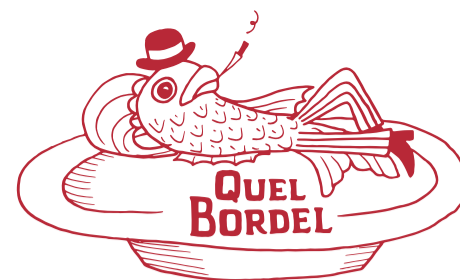


PAS D'ART



HORS D'OEUVRE

SNACKS

GOUGÈRE

Gruyère • Peppargelé
65

GRATINERAD PILGRIMSMUSSLA

Champinjon • Gruyère
95

FRITERAD BLODKORV

Rödvinsketchup
75

LAX RILLETES

Lök • Citron • Toast
65

HUÎTRES

OSTRON

FINE DE CLAIRE NO3

Biscaya bay
35/st

GOLD BEACH NO3

Normandie
65/st

GILLARDEAU

biscaya bay
70/st

SERVERES MED CITRON &
SCHALOTTENLÖK-CHAMPAGNE
VINÄGRETT

FRUITS DE MAR

SKALDJUR

HAVSKRÄFTA

Hel 95

KRABBA

Halv 180

RÄKOR

3hg 160

HUMMER

Halv 290

HUMMER

Hel 560

SKALDJURS PLATEAU

2 fine de claire
1 gold beach
1 gillardeau
1 näve räkor
2 havskräftor
1/2 krabbe
1/2 hummer
Toast, citron
& dressing
875

SERVERAS MED SURDEGSBRÖD, AIOLI & CITRON

LES ENTRÉES

FÖRRÄTT

HUMMER BISQUE 195

Fänkål • Tomat • Cognac

FRITERAD GLASKRABBA 195

Valnötsvinägrette • Ädelostyoghurt • Salad
• Sockrade Valnötter

MARINERAD GÖS 195

Lime • Granny Smith Äpplen • Chili • Salladslök

FRITERAD ANKRILLETES ... 165

Portvin reduktion • Picklad lök • Frisee salad

BURRATA 175

Tomater • Granatäpple-Vinägrette • Pinjenötter

ENTREESALAD 95

Späd sallad • Tomat • Vinägrett

FOIE GRAS 225

Färska Fikon • Muskatvin

STEAK TARTARE 175

Friterad kapris • Tryffelmajonnäs

LES PLATES

HUVUDRÄTTER

RÖDING 345

Beurre Blanc • Forell Roe • Grönkål

SKALDJUR PASTA 250

Färsk Pasta • Skaldjur • Vitlök • Chili • Vitvin

POCHERAD TORSKRYGG 345

Mussel & Saffran Velouté • King Oyster Svamp •
Karamelliserad Persiljerot • Ostronblad

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN 475

Bryntsmör Hollandaise • Parmesan Broccolini

SJÖTUNGA MENUNIÈRE 570

Kapris • Citron • Tournée Potatis • Sockerärter

BOUILLABAISSE 295

Lax • Torsk • Röda Räkor • Grönsaker • Serveras
Med smör stekt bröd & rouille

GNOCCHI 245

Picklad Pumpa • Skogs Championer
• Rostade Kastanjer • Salvia

TOSCANSK BRÖDSALAD 225

Rödbetor • Chevré • Apelsin • örter

STEAK PARISIENNE

Ratatoille Tien • Bearnaisesås • Pommes Frites
• Steak Minut 315
• Entrecôte 395
• Côte De Bouef till 2 personer 1395

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND 295

Pommes Allumettes • Pepparrot • Kålrotstomp

LAMMRACKS 315

Örtcrust • Potatis Terrine • Rödvinsås •
Grillad Vårlök • Morotspuré

STEAK TARTARE 275

Friterad Kapris • Tryffelmajonnäs

CONFITERADE ANKLÅR 335

Stuvad Svartkål • Blodapelsin Gastrique •
Mandelpotatis Croquettes

KALVSCHNITZEL 325

Kaprisbär • Sardeller • Fransk Potatissallad

LE DESSERT

DESSERT

TARTE TATIN

Fransk Äpplekaka • Vaniljglass
110

ECLAIRE

Saltkaramellglass • Varm Choklad
• Hasselnötspraliné
115

PAVLOVA

Maräng • Lavendel • Fikon
Plommon • Björnbär
115

KÖRSBÄRMOUSSE

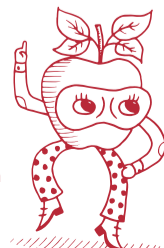
Rostad Choklad • Kaffekräm • Macaron
135

BAKAD CHOKOLAD

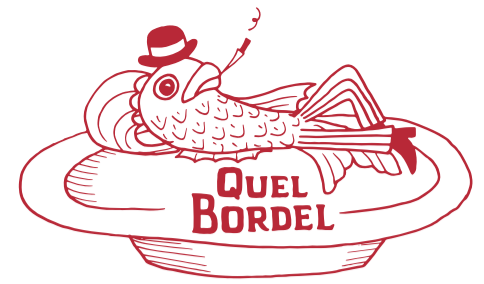
Krossade Vaniljdrömmar • Blåbär
• Blåbärsglass
135

CRÈME BRÛLÉE

90



PAS D'ART



HORS D'OEUVRE

SNACKS

GOUGÈRE

Gruyère • Pepper Jelly
65

GRATINATED SCALLOP

Gruyère • Mushrooms
95

FRIED BLOOD SAUSAGE

Red Wine Ketchup
75

SALMON RILLETES

Onion • Lemon • Toast
65

HUÎTRES

OYSTERS

FINE DE CLAIRE NO3

Biscaya bay
35/st

GOLD BEACH NO3

Normandie
65/st

GILLARDEAU

biscaya bay
70/st

SERVED WITH LEMON & RED WINE
VINAIGRETTE

FRUITS DE MER

SHELLFISH

LANGOUSTINES

95

CRAB

Half 180

SHRIMPS

3hg 160

LOBSTER

Half 290

LOBSTER

Whole 560

SKALDJURS PLATEAU

2 Fine De Claire
1 Gold Beach
1 Gillardeau
Shrimps
2 Langoustines
1/2 Crab
1/2 Lobster
Toast, Lemon
& Dressing
875

LES ENTRÉES

STARTERS

LOBSTER BISQUE 195

Fennel • Tomato • Cognac

FRIED SOFT SHELL CRAB195

Walnut Vinaigrette • Blue Cheese Yoghurt •
Sallad • Candied Walnuts

PIKE PEARCH 195

Blood Grapefruit Vinaigrette • Tomato •
Granny Smith Apples

FRIED DUCK RILLETES 165

Port Wine Reduction • Pickled Onions •
Frisée Salad

BURRATA 175

Tomatoes • Pomgranate Vinaigrette • Pine Nuts

ENTRÉE SALAD 95

Garden salad • Tomato • Vinaigrette

FOIE GRAS 225

Fresh Figs • Muscato Wine

STEAK TARTARE 175

Fried Capers • Truffle Mayonnaise

LES PLATES

MAIN COURSES

ARTIC CHAR 345

Beurre Blanc • Trout Roe • Green Cabbage

SHELLFISH PASTA250

Fresh Pasta • Shellfish • Garlic
• Chilli • White Wine

POACHED COD 345

Mussel & Saffron velouté • Oyster Leaf •
King Oyster Mushrooms •
Caramelized Parsley Root

GRILLAD TURBOT 475

Brown Butter Hollandaise • Parmesan Broccolini

SOLE MENUNIÈRE 570

Capers • Lemon • Tournée Potatoes
• Sugar Snaps

BOUILLABAISSE 295

Salmon • Cod • Shrimps • Vegetables •
Served with butter fried bread & rouille

GNOCCHI 245

Pickled Pumpkin • Forest Mushrooms •
Roasted Chestnuts • Sage

TUSCANY BREAD SALLAD 225

Red Beets • Chevré • Orange • Herbs

STEAK PARISIENNE

Ratatoille Tien • bénaise Sauce • French Fries

• Steak minut 315

• Entrecôte 395

• Côte De Bouef for 2 persons 1395

BRAISED BEEF CHEEKS 295

Pommes Allumettes • Horseradish •
Rutabaga Purée

LAMMRACKS 315

Herb Crust • Potato Terrine • Red Wine Sauce •
Grilled Spring Onion • Carrot Purée

STEAK TARTARE 275

Fried Capers • Truffle Mayonnaise

DUCK CONFIT 335

Stewed Black Cabbage • Blood Orange Gastrique

• Almondine Potato Croquette

VEAL SCHNITZEL 325

Capers • Anchovies • French Potato Salad

LE DESSERT

DESSERT

TARTE TATIN

French Apple Cake • Vanilla Ice Cream
110

ECLAIRE

Salt Caramell Ice Cream •
Warm Chocolate • Hazel Nut
115

PAVLOVA

Marengue • Lavender • Figs
Plums • Blackberries
115

CHERRY MOUSSE

Roasted Chocolate • Coffee Cream •
Macaron
135

BAKED CHOCOLATE

Blueberries • Blueberry Ice Cream
135

CRÈME BRÛLÉE

90

