

PAS D'ART

MENU DE NOËL

DECEMBER 2024

LES HORS D'OEUVRES

FÖRSTA SERVERING

KALIXLÖJROM

Gräslök, smetana, citron
& smörstekta blinier

LES ENTRÉE

FÖRRÄTTSSERVERING

PROFITEROLLES "AU TRUFFE"

Tryffeljärskost, comté & dragon

ANKLEVER "PARFAIT"

Grillat plommon, hasselnötter & grillat bröd

OSTRON "FINE DE CLAIRE"

Schalottenlöksmignonette, blekselleri & citron

ELDAD LAX "TARTAR"

Syrad gurka, krondill, senapsfrön & forellrom

KYCKLINGTERRINE

Pistage, murklor & vattenkrasse

FRANSK LÖKSILL "A'LA PAS D'ART"

Fänkål, körsbär & lökblomma



PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTT

OXFILE PROVENCALE

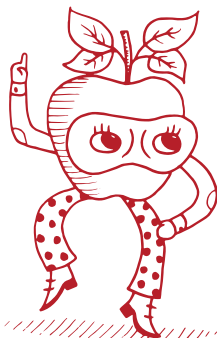
Råstekt potatis, baconlindad haricots vert,
rostad vitlökssmör, bakade smålökar
& rödvinsky med rökt oxmärg

LE FROMAGE

OSTSERVERING

BRIE DE MAUX

Vispad tryffelbrie, krispigt grönt
& kanderade valnötter



QUEL BORDEL

ETT SÖTT SLUT

MACARONS

Pistage, citron & tagetes

CREME BRÛLÉE

Apelsin & bergamott

PÂTE CHOUX

Misokaramell & Vaniljglass

TART AU LEMON

Citrontart, fransk maräng & rostad mandel

PARIS-BREST

Hasselnötter & brynt smör