

# PAS D'ART

## MENU DE NOUVELLE ANNÉE

NYÅRSMENY 2024/2025

### AMUSE BOUCHE

APTITRETARE

### HUÎTRES

Ostron serveras med mignonette  
på champagne och oxalis.

### HOMARD

Hummersallad på brioche,  
toppad med en cognac-glacé.

### LES ENTRÉES

FÖRRÄTT

### ST JACQUES

Stekt kammussla i skal serveras med puré på grillad fänkål,  
fänkålssallad toppad med saffransbisque och dill.

### PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTT

#### ROSSINI

Filet de Boeuf "Rossini"  
à la Pas D'art.

Serveras med stekt foie gras,  
spenatpuré, svarttryffelsås  
och potatisgratäng.

ELLER

#### SOLE FARCIE

Pocherad färserad sjötungafilet  
med syltad citron,  
rotselleri velour och  
beurre blanc med caviar.

### LES DESSERTS

EFTERRÄTT

### CHOCOLATE ET VANILLE

Gâteau Marcel med bourbon-vaniljglass,  
toppad med krispig karamell.

Vegetariska alternativ finns