

# PAS D'ART

## MENU DE LA NOUVELLE ANNÉE

NYÅRSMENY 2024/2025

### AMUSES BOUCHES

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

#### VANILLE ET CHOCOLATE

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

Vegetariska alternativ finns