

À LA CARTE

Ert val av förätt, varmrätt & dessert

1400 kr

FÖRÄTTER

Pilgrimsmussla från Hitra med sötbasilika
isad consommé på äpplen, aromatiska örter- & blommor

Terrine på naturlig Foie Gras
pistaschkrokant, punschkaramell & pepparflamberad ananas

Blå Hummer från Bretagne
bakad pumpa, dragonört & curry à la Danyel

VARMRÄTTER

Glacerad Rotselleri med hösttryffel
stekt höstsvamp, endiv, stuvad silverlök & smörad tryffelsky

Stekt vild Piggvar med Ostron
pocherat Orust ostron, spetskål & bakad purjolök
(lägg till »Rossini Gold Selection Caviar« för 300 kr)

Kryddstekt- & bräserat Rådjur
glaserad endiv, höstsvamp, stuvad silverlök & svartvinbärssky

DESSERTER

Ostar från vagnen med tillbehör

Hösthallon med rosor & hibiskus
sorbet på hallon- & rosenvatten, bittermandelkaka & körvel

Operakällarens Sufflé
körsbär, kaffe & mörk choklad

