

Les Vins

2016 Riesling
"Wachenheimer"
Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz, Tyskland

1999 Savennières - Roche aux Moines
Domaine aux Moines
Loire, Frankrike

2016 Macon
"Clos de la Crochette"
Les Héritiers du Comte Lafon
Bourgogne, Frankrike

2016 Morey-Saint-Denis
Domaine Dujac
Bourgogne, Frankrike

2014 Cornas
"Terres Brulées"
Jean-Luc Colombo
Rhône, Frankrike

2009 Riesling Spätlese
"Graacher Himmelreich"
Joh.Jos.Prüm
Mosel, Tyskland

2015 Recioto di Soave
"La Perlara"
Az Ag Ca'Rugate
Veneto, Italien

Le Menu

Caviar Imperial gold servi avec glace a l'hulie de colza,
noix fraîches, et mousse au crème-fraiche
*Imperial Gold kaviar med glass på kallpressad rapsolja
från Julita, valnötter samt skum på crème fraiche*
IMPERIAL GOLD CAVIAR WITH COLZA OIL ICE CREAM FROM
"JULITA", WALNUTS AND CRÈME FRAICHE FOAM

Escalope de foie gras de canard pôlée, poire confit,
crème de noix et jus de canard
*Halstrad färsk anklever med hasselnötskräm,
inkokta päron, hasselnötskrisp samt rostad anksås*
SEARED FOIS GRAS WITH HAZELNUT CREAM, BAKED PEAR,
HAZELNUT CRISP AND ROASTED DUCK SAUCE

Lotte de mer pôlée, crème de potiron,
croustillant de pata negra et sauce de poisson rôti
*Stekt marulksfilé med pumpakräm,
patanegrakrisp samt rostad marulkssås med tomat*
FRIED MONKFISH WITH PUMPKIN CREAM, PATA NEGRA
CRISP AND ROSTAD MONKFISH SAUCE WITH TOMATO

Pigeonneau du Vendée rôti, crème de céleri,
salade des endives et sauce au sherry
*Helstekt blodduva från Vendée med
rostad rotsellerikräm, endive samt duvsås med sherry*
WHOLE FRIED PIGEON FROM VENDÉE WITH CELERIAC CREAM,
ENDIVE AND PIGEON JUS WITH SHERRY

Jarret de cochon frit, choux mariné,
carottes poêlée et sauce moutarde a la cidre
*Krispigt fläsklägg från Erik-Jans gård
med picklad kålrot, stekt morot samt cidersenapsås*
CRISPY SHANK FROM "ERIK-JANS" FARM WITH PICKLED SWEDE,
FRIED CARROT, MUSTARD AND CIDER SAUCE

Fromage de chèvre de la ferme Dalspira,
crème de topinambour, noix caramélisées
et vinaigrette de sirop de Blaxta
*Getost från Dalsspira gård med kräm på jordärtskocka,
Blaxta lönnsirap samt hasselnötter*
GOAT CHEESE FROM "DALSSPIRA" FARM WITH JERUSALEM
ARTICHOKE, "BLAXTA" MAPLE SYRUP AND HAZELNUTS

Mousse de fromage frais, tarte et sorbet de poire,
crème de bergamotte et granité aux agrumes
*Tartelette på päron med färskostmousse,
bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité*
PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE,
BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ