

Les Vins

2013 Vouvray
Domaine du Clos Naudin
Loire, Frankrike

2016 Pouilly-Fuisse
"En Buland"
Domaine Barraud
Bourgogne, Frankrike

2013 Barolo
"Brunate"
Claudio Boggione
Piemonte, Italien

Vin Sélectionné par notre Sommelier
Sommelierens val
YOUR SOMMELIERS CHOICE

2008 Tokaji Aszú 5 Puttonyos
Tokaj-Hétszölő
Tokaji, Ungern

Menu du Chef

*

Coquille Saint-Jaque pôlée, pomme au four,
tortellini au crabe et gingembre
*Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple,
tortellini fylld med krabba samt ingefära*
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE,
CRAB TORTELLINI AND GINGER

*

Darne de morue cuit au beurre,
topinambour poêlée, yaourt au raifort congelé
et beurre blanc aux huîtres
*Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie,
stek jordärtskocka, frusen pepparotsyoghurt
samt ostronsås*
BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER,
FRIED JERUSALEM ARTICHOKE,
FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER SAUCE

*

Selle de cerf rôti, choux au four,
crème caramélisée de choux et jus gibier aux airelles
*Stekt hjortsadel med bakad spetskål,
karamelliserad kälkräm, inlagd lök,
samt viltsås smaksatt med lingon*
FRIED SADDLE OF DEER WITH BAKED CABBAGE,
CARAMELIZED CREAM OF CABBAGE
AND GAME JUS WITH LINGONBERRY

*

Fromages frais affinés
Ert val av ostar från ostvagnen
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

*

Sorbet de chicouté et chocolat au lait,
terrine au chocolat et croustillant au miel
*Caramelia mjölkchokladmousse
med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp*
CAMELIA MILK CHOCOLATE MOUSSE
WITH CLODBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ
AND HONEY CRISP