

á la Carte

Förrätter

Halstrade pilgrimsmusslor från Hitra
vattenmelonrädisa, piment d'espelette och kyld consommé
på röda vinbär parfymrad med rosor- & verbena
475 kr

Grillad Blå Hummer från Bretagne
jordärtskocka, grillad hummersmörsås,
mörkokt fänkål, fänkålsblommor & curry à la Danyel
790 kr

Terrine på ekologisk Foie Gras
kryddkokta päron, isad endive & valnötsolja
450 kr

Varmrätter

Kronärtskocka "á la Barigoule"
crème på spritärtor och persilja, ragu på bondbönor & broccoli,
smörkokt knipplök, svart vinbärsbladsolja och skummad kronärtskocksbuljong
550 kr

Stekt vild Piggvar
kompott på purjolök & svensk bläckfisk, smörstekt spetskål
"Sauce Beurre Blanc" smaksatt med krusbär
med Oscietra Kaviar 990 kr
med Kalix Ljörom 790 kr

*Pepparglaserad Svensk Vildand "à la presse"
med nypon, citrus, foie gras och pistasch
650 kr

Grillat- & bräserat Höstlamm
med rosmarin, harissa & lavendel,
inkokt kronärtskocka, getyoghurt & "Jus à la Barigoule"
750 kr

**Beakta att det kan finnas hagel i Vildanden*

Desserter

Svenska och franska ostar från vagnen
300 kr

Höstäpplen i saltad karamell
rosmarin, mandel, "brioche feuilletée" &
gräddglass smaksatt med Tahiti vanilj
250kr

Choklad "Grand Opera"
Kaffe, spritade körsbär och körsbärscoulis
250 kr

LES
GRANDES TABLES
DU MONDE



OK
OPERA KÄLLAREN