

## 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 svensk Hummer  
jordärtskocka, grillad hummersmörsås,  
mörkokt fänkål, fänkålsblommor & curry à la Danyel  
790 kr

Terrine på naturlig Foie Gras  
vindruvor, lagrad balsamvinäger, verjus korinter & hasselnötsolja  
450 kr

### Varmrätter

Rotselleri & hösttryffel i svampconsommé  
emulsion på vit soja & svamp, brysselkål, tempurafriterad lök  
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 Skånsk Vildand "à la presse"  
med nypon, citrus, foie gras och pistasch  
650 kr

Enrisrokt hjortsadel  
svampkroetter, rödbetor bakade i kaffe, hjortsky med brynt smör  
750 kr

*\*Beakta att det kan finnas hagel i Vildanden*

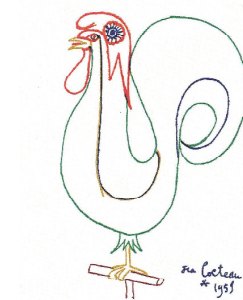
### Desserter

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  
OPERAKÄLLAREN