

Les Vins

2016 Riesling Grand Cru
"Gaisböhl"
Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz, Tyskland

2012 "Grasberg"
Domaine Marcel Deiss
Alsace, Frankrike

2007 Meursault Premier Cru
"Charmes"
Morey-Blanc
Bourgogne, Frankrike

2005 Clos Vougeot Grand Cru
Domaine Philippe Charlopin
Bourgogne, Frankrike

1988 Château Cheval Blanc Grand Cru Classé
Saint-Emilion
Bordeaux, Frankrike

Ratafia de Champagne
Egly-Ouriet
Champagne, Frankrike

1998 "Trockenbeerenauslese No. 7"
"Nouvelle Vague"
Kracher
Burgenland, Österrike

Le Menu

Caviar du pays, glace a l'huile de colza,
noix de macadamia et mousse de lait de base
*Svensk storkaviar med glass på kallpressad rapsolja
från Julita, macadamianötter samt kärnmjölkskum*
SWEDISH STURGEON CAVIAR WITH COLZA OIL ICE CREAM
FROM "JULITA", MACADAMIA NUTS AND BUTTERMILK FOAM

Ris de veau pôlée, crème de pommes de terre,
fromage Almnäs tegel du pays, truffe noir
et sauce au foie gras

*Smörstekt kalvbräss med potatiskräm,
riven Almnäs tegel, rostad mandel, tryffel
samt ankleversås*

BUTTER FRIED SWEETBREAD WITH POTATO CREAM,
"ALMNÄS TEGEL" CHEESE, ALMONDS, TRUFFLE
AND DUCK LIVER SAUCE

Darne de morue cuit au beurre, crème de panais,
concombre confit et sauce de petit pois au champagne

*Smörbakad torsk med palsternackskräms,
picklad Västerås gurka samt grönärtssås med Champagne*

BUTTER BAKED COD WITH PARSNIP CREAM, PICKLED "VÄSTERÅS"
CUCUMBER AND GREEN PEA SAUCE WITH CHAMPAGNE

Pigeonneau du Vendée roti,

endivé confit et sauce au sherry

*Helstekt blodduva från Vendée med svartvinbärskräms,
bakad endive samt duvsås med sherry*

WHOLE FRIED PIGEON FROM VENDÉE WITH CURRANT CREAM,
BAKED ENDIVE AND PIGEON JUS WITH SHERRY

Côté cochon grillé de la ferme Erik-Jans,
asperges verte et gremolata

*Grillad grissida från Erik-Jans gård
med grön sparris, ostronemulsion samt gremolata*

GRILLED PORK FROM "ERIK-JANS" FARM
WITH GREEN ASPARAGUS, OYSTER EMULSION AND GREMOLATA

Fromage de "Svedjan Ost", crème de carotte,
carotte confit, pain croustillant

et vinaigrette de sirop de Blaxta

*Gårdsost från Svedjan Ost med kräm på morot,
picklad morot, surdegskrisp
samt vinäggrett på Blaxta lönnsirap*

FARM CHEESE FROM "SVEDJAN OST" WITH CARROT CREAM,
PICKLED CARROT, SOUR DOUGH CRISP
AND "BLAXTA" MAPLE SYRUP VINAIGRETTE

Mousse de fromage frais, tarte et sorbet de poire,
crème de bergamotte et granité aux agrumes

*Tartelette på päron med färskostmousse,
bergamottkräm, päronsorbet samt citrusgranité*

PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE,
BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ