

Les Vins

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

2012 "Grasberg"
Domaine Marcel Deiss
Alsace, Frankrike

1998 Corton-Charlemagne Grand Cru
Bonneau du Martray
Bourgogne, Frankrike

2007 Charmes-Chambertin Grand Cru
Domaine Joseph Roty
Bourgogne, Frankrike

2013 Barolo
"Monprivato"
Giuseppe Mascarello e Figlio
Piemonte, Italien

2009 Château Rieussec
1 er Grand Cru Classé
Sauternes, Frankrike

2002 "Troockenbeerenauslese No. 6"
Scheurebe, Zwischen den Seen
Kracher
Burgenland, Österrike

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

Ris de veau poelée, 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,
topinambour poêlée, yaourt au raifort congelé
et velouté aux huîtres
*Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie,
stekt jordärtskocka, frusen pepparrotsyoghurt
samt ostronvelouté*
BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER,
FRIED JERUSALEM ARTICHOKE, FROZEN HORSE RADISH YOGHURT
AND OYSTER VELOUTÉ

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 cidersenapssås*
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