

Les Vins

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

2012 "Grasberg"
Domaine Marcel Deiss
Alsace, Frankrike

2009 Meursault Premier Cru
"Les Charmes"
Domaine Francois Mikulski
Bourgogne, Frankrike

2017 Ruchottes-Chambertin Grand Cru
Domaine Frédéric Esmonin
Bourgogne, Frankrike

1993 Château Cheval Blanc Grand Cru Classé
Saint-Emilion
Bordeaux, Frankrike

1960 "Héritages du Temps"
Rivesaltes Ambré
Domaine Singla
Rivesaltes, Frankrike

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

Le Menu

Caviar imperial gold, fondant de pommes de terre,
glace à la crème-fraîche et mousse de pommes de terre
*Imperial Gold kaviar med potatisfondant,
glass på crème fraiche samt potatisskum*
IMPERIAL GOLD CAVIAR WITH POTATO FONDANT,
CRÈME FRAICHE ICE CREAM AND POTATO FOAM

Foie gras de canard poêlée, crème d'amandes,
airelles marinées et jus de canard aux airelles
*Halstrad färsk anklever med mandelkräm,
picklade lingon, brioche samt rostad anksås med lingon*
SEARED FOIE GRAS WITH ALMOND CREAM, PICKLED LINGONBERRIES,
BRIOCHE AND DUCK SAUCE WITH LINGONBERRIES

Lotte du mer au four, compote de salsifis et topinambourg,
pancetta croustillant et sauce de tomate rôti piquant
*Ugnsbakad marulk med jordärtskocka, krispig pancetta,
grillad svartrot samt pikant sås på rostade tomater*
BAKED MONKFISH WITH JERUSALEM ARTICHOKE, CRISPY PANCETTA,
GRILLED SALSIFY AND SPICY TOMATO SAUCE

Pigeonneau du Vendée rôti, crème de carotte,
carotte au four et sauce au poivre verte et orange
*Helstekt blodduva från Vendée med bakad morot
samt duvsås med grönppeppar och apelsin*
WHOLE FRIED PIGEON FROM VENDÉE WITH BAKED CARROT
AND PIGEON SAUCE WITH GREEN PEPPER AND ORANGE

Filet de boeuf attendri par nos soins, joue de boeuf en
ragout, moelle fumée, pomme et jus de queue de boeuf
*Hängmörad svensk oxfilé med picklad kålrot,
oxkindsragu med rökt märg och äpple samt oxsvanssås*
DRY AGED FILLET OF BEEF WITH PICKLED SWEDE,
OX CHEEK RAGU, SMOKED MARROW, APPLE AND OXTAIL SAUCE

Fromage bleu de chez Löts, crème de panais,
betterave demi-sechée et noisettes caramélisées
*Blåmöglost från Löts gård med kräm på palsternacka,
semitorkad rödbeta samt kanderade hasselnötter*
BLUE CHEESE FROM "LÖTS" FARM WITH PARSNIP CREAM,
SEMI DRIED BEETROOT AND CANDIED HAZELNUT

Cheesecake et bavaois au citron,
noix de coco rotée, et sorbet de groseilles
*Cheesecake med citrontbavaroise,
rostad kokos samt vinbärssorbet*
CHEESECAKE WITH LEMON BAVAROISE,
ROASTED COCONUT AND CURRANT SORBET