

Les Vins

2001 Riesling Smaragd
"Ried Achleiten"
Domaine Wachau
Wachau, Österrike

2016 Pouilly-Fumé
"Silex"
Didier Dagueneau
Loire, Frankrike

2014 Bâtard-Montrachet Grand Cru
Vincent Girardin
Bourgogne, Frankrike

2011 Corton Bressandes Grand Cru
Domaine Antonin Guyon
Bourgogne, Frankrike

2000 Côte-Rôtie
"La Turque"
E. Guigal
Rhône, Frankrike

Nv Ratafia de Champagne
Egly-Ouriet
Champagne, Frankrike

2000 Tokaji Aszu
"6 Puttonyos"
Kiralyudvar
Tokaji, Ungern

Le Menu

Maquereau mariné avec concombre rôti, neige de raifort
et crème fraîche et vinaigrette au tomate verte et concombre
*Gravad makrill med sotad gurka, picklad rättika,
pepparrot samt vinägrett på tomat och gurka*
CURED MACKEREL WITH BLACKENED CUCUMBER, PICKLED BLACK
RADISH, HORSE RADISH, TOMATO AND CUCUMBER VINAIGRETTE

Girolles pôelées avec pommes de terre croustillant,
mousse de girolles et crème de fromage "Västerbotten"
*Smörstekta Svenska kantareller med västerbottenostkräm,
krispig potatis samt svampskum*
BUTTER FRIED SWEDISH CHANTERELLES WITH "VÄSTERBOTTEN"
CHEESE CREAM, CRISPY POTATO AND MUSHROOM FOAM

Fletan cuit au beurre avec artichaut barigoule,
navet mariné, lardo frit
et sauce au Champagne de la maison
*Smörbakad hälleflundra
med inkokt kronärtskocka, picklad majrova,
lardo och vitlökskrisp samt Champagnesås*
BAKED HALIBUT WITH CONFIT ARTICHOKE, PICKLED TURNIP,
LARDO AND GARLIC CRISP AND CHAMPAGNE SAUCE

Caille farcie avec topinambour rôti,
crème d'airelles et jus de caïlle au poivre noir
*Helstekt färserad vaktel från Bretagne med lingonkräm,
confiterad jordärtskocka samt pepparsås*
WHOLE FRIED FILLED QUAIL FROM "BRETAGNE"
WITH LINGONBERRY CREAM, CONFIT JERUSALEM ARTICHOKE
AND PEPPER SAUCE

Filet de veau du pays pôelée avec choux
et pignons de pin à la crème, ris de veau pôléé
et sauce au cidre de pommes
*Stekt kalvfilé med kräm på äpple,
stuvad spetskål och pinjenötter, stekt kalvbräns
samt äppelcidarsås*
FRIED FILLET OF VEAL WITH APPLE CREAM,
STEWED POINTED CABBAGE AND PINE NUTS, FRIED SWEETBREAD
AND APPLE CIDER SAUCE

Fromage de chèvre de la ferme "Gullspira" avec
choux-fleurs marinées, noisette et vinigrette au miel
*Getost från Gullspira gård med inlagd blommkål,
hassel nötter samt honungsvinägrett*
GOAT CHEESE FROM "GULLSPIRA" FARM WITH PICKLED
CAULIFLOWER, HAZELNUTS AND HONEY VINAIGRETTE

Mousse au chocolat Orelys avec symphonie
de myrtilles, miettes de chocolat salées et yaour
*Mousse på Orelys choklad
med punchblåbär, chokladsmulor samt yoghurt sorbet*
ORELYS CHOCOLATE MOUSSE WITH ARRACK BLUEBERRIES,
CHOCOLATE CRUMBLES AND YOGHURT SORBET