

## Les Vins

2016 Riesling Smaragd  
"Dürnsteiner"  
F.X. Pichler  
Wachau, Österrike

1999 Savennières - Roche aux Moines  
Domaine aux Moines  
Loire, Frankrike

2016 Macon Milly-Lamartine  
"Clos du Four"  
Les Héritiers du Comte Lafon  
Bourgogne, Frankrike

2005 Nuits-Saint-Georges  
"Les Fleurières"  
Domaine Jean-Jacques Confuron  
Bourgogne, Frankrike

2013 Barbaresco  
"Montefico"  
La ca'Növa  
Piemonte, Italien

2009 Riesling Auslese  
"Graacher Himmelreich"  
Joh.Jos.Prüm  
Mosel, Tyskland

2017 Beerenauslese  
Domaine Wachau  
Wachau, Österrike

## Le Menu

Caviar du pays, glace a l'huile de colza,  
noix de macadamia et mousse de lait de base  
*Svensk störkaviar 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 kalvbräns 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,  
endive 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 lönn sirap*  
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