

Les Vins

2017 Vinho Verde Branco
"Granito Cru"
Luis Seabra
Duoro, Portugal

2012 "Grasberg"
Domaine Marcel Deiss
Alsace, Frankrike

2014 Chassagne-Montrachet Premier Cru
"Les Baudines"
Domaine Thomas Morey
Bourgogne, Frankrike

2014 Chambolle-Musigny
Domaine Jean-Jacques Confuron
Bourgogne, Frankrike

2014 Riecine di Riecine
Riecine
Toscana, Italien

2010 Cuvée Ilona
Kiralyudvar
Tokaji, Ungern

2017 Beerenauslese Cuvée
Kracher
Burgenland, Österrike

Le Menu

Caviar Imperial gold avec glace a l'huile de colza,
noix de macadamia et mousse de lait de base
*Imperial Gold kaviar med glass på kallpressad rapsolja
från Julita, macadamianötter samt kärnmjölkskum*
IMPERIAL GOLD CAVIAR WITH COLZA OIL ICE CREAM
FROM "JULITA", MACADAMIA NUTS AND BUTTERMILK FOAM

Foie gras de canard poelée, raisins, oignon frais au four,
abricot caramélisé, jus au gingembre et réglisse
*Halstrad färsk anklever med sultanrussinkräm,
bakad färsklök, aprikos, lakrits samt ingefärssås*
SEARED FOIE GRAS WITH SULTANA CREAM,
BAKED ONION, APRICOT, LICORICE AND GINGER SAUCE

Sandre de "Ängsö" au four, crème de broccoli,
chou-rave mariné et sabayon au cresson
*Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med rostad broccoligräm,
picklad kålrabbi samt krassesabayon*
BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ" WITH ROASTED BROCCOLI
CREAM, PICKLED KOHLRABI AND CRESS SABAYONE

Pigeonneau du Vendée roti,
endivé confit et sauce au sherry
*Helstekt blodduva från Vendée med svartvinbärskräm,
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 vinägrett på Blaxta lönnsirap*
FARM CHEESE FROM "SVEDJAN OST" WITH CARROT CREAM,
PICKLED CARROT, SOUR DOUGH CRISP
AND "BLAXTA" MAPLE SYRUP VINAIGRETTE

Mousse au citron, sorbet de fraises,
gâteau d'avoine roti, crème caramel,
et crème de fraises congelée
*Citronmousse med jordgubbssorbet, rostad havrekaka,
kolakräm, viol samt fryst grädde med jordgubbar*
LEMON MOUSSE WITH STRAWBERRY SORBET, ROASTED OAT COOKIE,
FUDGE CREAM, AND FROZEN CREAM WITH STRAWBERRIES