

## Les Vins

2016 Riesling  
"Wachenheimer"  
Dr. Bürklin-Wolf  
Pfalz, Tyskland

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

2016 Macon  
"Clos de la Crochette"  
Les Héritiers du Comte Lafon  
Bourgogne, Frankrike

2016 Morey-Saint-Denis  
Domaine Dujac  
Bourgogne, Frankrike

2014 Cornas  
"Terres Brulées"  
Jean-Luc Colombo  
Rhône, Frankrike

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

2015 Recioto di Soave  
"La Perlara"  
Az Ag Ca'Rugate  
Veneto, Italien

## 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 poelée, 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 poelée 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