

Les Vins

2017 Riesling
"Kiedrich"
Eva Fricke
Rheingau, Tyskland

2017 Pinot Gris
"Clos des Capucins"
Domaine Weinbach
Alsace, Frankrike

2016 Bourgogne Blanc
Domaine Benoit Ente
Bourgogne, Frankrike

2014 Fixin
Domaine Livera
Bourgogne, Frankrike

2009 Château La Serre
St. Émilion
Bordeaux, Frankrike

Nv Vin De Liqueur
Macvin Rouge
Château d'Arlay
Jura, Frankrike

2017 Beerenauslese Cuvée
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 tomat*
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 grönpeppar 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,
oxkindragu med rökt mærg 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
*Blåmögelost 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 bavarois au citron,
noix de coco rotée, et sorbet de groseilles
*Cheesecake med citronbavaroise,
rostad kokos samt vinbärssorbet*
CHEESECAKE WITH LEMON BAVAROISE,
ROASTED COCONUT AND CURRANT SORBET