

Les Vins

2016 Grüner Veltliner Federspiel
"Ried Klaus"
Weingut Schmelz
Wachau, Österrike

2014 Saint-Joseph
"Le Passage"
Stephane Ogier
Rhône, Frankrike

2015 Pouilly-Fuissé
"Vignes Blanches"
Domaine Jules Desjournays
Bourgogne, Frankrike

2014 Fixin
Domaine Livera
Bourgogne, Frankrike

2014 Barbera d'Alba
"Scudetto"
Mascarello Giuseppe e Figlio
Piemonte, Italien

2017 Beerenauslese
Domäne Wachau
Wachau, Österrike

Boal Reserva 5y Old
Barbeito
Madeira, Portugal

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 pôeléet
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