

Les Vins

2019 Albariño
Albamar
Rias Baixas, Spanien

2012 Gewürztraminer
"Seigneurs de Ribeaupierre"
Trimbach
Alsace, Frankrike

2018 Puligny-Montrachet
Etienne Sauzet
Bourgogne, Frankrike

2016 Nuits-Saint-Georges
"Vieilles Vignes"
Domaine Robert Chevillon
Bourgogne, Frankrike

2015 Barolo
"Undicimuni"
Arnaldo Rivera
Piemonte, Italien

2019 Riesling Auslese
Georg Breuer
Rheingau, Tyskland

2008 Tokaji Aszú, 5 puttonyos
Héttölö
Tokaji, Ungern

Le Menu

Oeufs d'ablettes de "Kalix" avec crème de pomme
de terre, crème fraîche, citron et levain croustillant
*Kalix löjrom med mandelpotatiskräm,
crème fraîche, citron samt surdegskrisp*
"KALIX" BLEAK ROE WITH POTATO CREAM,
CRÈME FRAÎCHE, LEMON AND SOUR DOUGH CRISP

Escalope de foie gras de canard pôelée
avec poire confit, crème au citron,
croustillant aux amandes et jus de canard au gingembre
*Halstrad färsk anklever med inkokt päron,
citronkräm, mandelkrisp samt anksås med ingefära*
SEARED FOIE GRAS WITH CONFIT PEAR, LEMON CREAM,
ALMOND CRISP AND DUCK SAUCE WITH GINGER

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 topinambourg rôti,
crème d'airelles et jus de caille 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

Porc au four de la ferme "d'Erik Jans"
avec crème de choux rôti, poiraux brûlés
et sauce à la bière Guinness
*Ugnsbakad fläskside från Erik Jans gård
med rostad kålkräm, sotad purjolök samt Guinnessås*
BAKED PORK BELLY FROM "ERIK JANS" FARM
WITH ROASTED CABBAGE CREAM, BLACKENED LEEK
AND GUINNESS SAUCE

Fromage de chèvre de la ferme "Gullspira" avec
choux-fleurs marinées, noisette et vinaigrette au miel
*Getost från Gullspira gård med inlagd blomkål,
hasselnötter samt honungsvinägrett*
GOAT CHEESE FROM "GULLSPIRA" FARM WITH PICKLED
CAULIFLOWER, HAZELNUTS AND HONEY VINAIGRETTE

Mousse de chicouté avec crème au noisettes,
sorbet au lait aigre et chicoutées chaudes
*Hjortronmousse med hasselnötskräm,
filmjolkssorbet samt varma hjortron*
CLODBERRY MOUSSE WITH HAZELNUT CREAM,
SOUR MILK SORBET AND WARM CLODBERRIES