

Les Vins

2001 Riesling Smaragd
"Ried Achleiten"
Domaine Wachau
Wachau, Österrike

2016 Pouilly-Fumé
"Silex"
Didier Dagueneau
Loire, Frankrike

2014 Bâtard-Montrachet Grand Cru
Vincent Girardin
Bourgogne, Frankrike

2012 Corton Grand Cru
"Clos du Roi"
Domaine Antonin Guyon
Bourgogne, Frankrike

1997 Côte-Rôtie
"La Landonne"
E. Guigal
Rhône, Frankrike

2004 Riesling Auslese
"Bernkasteler alte Badstrube an Doctorberg"
Dr. Pauly-Bergweiler Breuer
Mosel, Tyskland

2000 Tokaji Aszu
"6 Puttonyos"
Kiralyudvar
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 anklöver 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