

Meny

Ouvertyr

Saltad Makrill från Bohuslän
isad consommé på gurka- & grapefrukt med krusbär,
forellrom, aromatiska örter & blommor

Terrine på naturlig Foie Gras
pistaschkrokant, omogen druvjuice, punschkaramell,
flamberad ananas ”au poivre”

Dillkokt Färskpotatis med Oscietra Kaviar
gräslök, saltad citron & smörad potatisbuljong

Sotad Grön Sparris med isländsk Marulk
mejram, sparrisjuice, fänkålspollen &
rostad kycklingskinn

Skånsk Vaktel ”Farci” med tryffel & dragonört
inkokt kronärtskocka, rostade valnötter,
svartvinbärsbladsolja & tryffelsky

Vaniljkokt Rabarber
karamelliserad gräddglass, jordgubbar, rostad mandel
och sorbet på ängsyra- & gatkamomill

Mignardises