

## Viner

2019 Furmint Sec  
Királyudvar  
Tokaji, Ungern

2012 Blanc de Blancs  
Diebolt-Vallois  
Champagne, Frankrike

10 year Reserve Old Sercial  
Barbereito  
Madeira, Portugal

2018 Bandol Cuvée Classique  
Domaine Tempier  
Provence, Frankrike

2008 Tokaji Aszú, 5 puttonyos  
Héztölö  
Tokaji, Ungern

## Meny

Terrine på ekologisk Foie Gras  
kryddkokta päron, endiv & valnötter

Stekt Piggvar & Rossini Oscietra Caviar  
kompott på purjolök & svensk bläckfisk,  
”Sauce Beurre Blanc” smaksatt med krusbär

Tartar på sotad Hjort  
skogsvamp, emulsion på karl-johansvamp & vit soja,  
saltbakade rödbetor, fläderbär &  
vinägrett på hjortsky med brynt smör

\*Pepparglaserad Vildand ”à la presse”  
med nypon, citrus, foie gras och pistasch

Höstäpplen i saltad karamell  
rosmarin, mandel, ”brioche feuilletée” &  
gräddglass smaksatt med Tahiti vanilj

Mignardises