

Viner

2019 Furmint Sec
Királyudvar
Tokaji, Ungern

2012 Blanc de Blancs
Diebolt-Vallois
Champagne, Frankrike

10 year Reserve Old Sercial
Barbereito
Madeira, Portugal

2018 Saint-Peray
Franck Balthazar
Rhône, Frankrike

2017 Nuits-St-Georges
"les Chaliots"
Domaine Michel Gros
Bourgogne, Frankrike

2018 Bandol Cuvée Classique
Domaine Tempier
Provence, Frankrike

2008 Tokaji Aszú, 5 puttonyos
Hétyölö
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

Grillad Blå Hummer från Bretagne
jordärtskocka, grillad hummersmörsås, mörkocht fänkål,
fänkålsblommor & curry à la Danyel

Svensk Vildand i två serveringar:

Rillette på låren i svampconsommé
med rotselleri & hösttryffel

*Pepparglaserat bröst "à la presse"
med nypon, citrus, foie gras och pistasch

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

Mignardises

**Beakta att det kan finnas hagel i Vildanden*