

Les Vins

2016 Riesling Grand Cru
"Gaisböhl"
Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz, Tyskland

2011 Corton-Charlemagne Grand Cru
"Quintessence"
Domaine Vincent Girardin
Bourgogne, Frankrike

1996 Château Kirwan
3ème Grand Cru Classé
Margaux
Bordeaux, Frankrike

2009 Château Rieussec
1 er Grand Cru Classé
Sauternes, Frankrike

1951 Rivesaltes Ambré
Domaine Singla
Languedoc-Roussillon, Frankrike

Menu du Chef

*

Crabe poelee et rilette de crabe,
pain croustillant et beurre blanc de carottes
*Stekt kungskrabba med krabbrillet,
krispigt surdegsbröd samt morotssmörsås*
FRIED KING CRAB WITH CRAB RILLET,
CRISPY SOUR DOUGH AND CARROT SAUCE

*

Fletan cuit au beurre,
crème de fenouil,
choux rôti et zabayonne de cressons
*Ungsbakad hälleflundra
med rostad fänkålskräm, spetskål
samt vattenkrasse sabayon*
BAKED HALIBUT WITH ROASTED FENNEL CREAM,
CABBAGE AND WATER CRESS SABAYON

*

Selle de cerf roti,
ragout de lentilles beluga
et oignons sauvage de l'île de Gotland
et jus gibier
*Stekt hjortsadel
med ragu på belugalinser och ramslök,
hasselnöt samt viltsky*
FRIED SADDLE OF DEER,
RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON,
HAZELNUT AND GAME JUS

*

Fromages frais affinés
Ert val av ostar från ostvagnen
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

*

Sorbet de chicouté et chocolat au lait,
terrine au chocolat et croustillant au miel
*Caramelia mjölkchokladmousse
med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp*
CAMELIA MILK CHOCOLATE MOUSSE
WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ
AND HONEY CRISP