

## *Créations*

**FRAISE**  
PLANTATION, JORDGUBBE, KOKOS, ANANAS & CHAI SPICE  
**165**

**CHICOUTE & CÉLERI**  
G'VINE GIN, HJORTRON, SELLERI & LIME  
**155**

**CAFÉ AU LAIT**  
MAKER'S MARK, BRANCAMENTA, POPCORN, TONKA, DULCE DE  
LECHE & ESPRESSO  
**155**

**TARTE TATIN**  
ABSOLUT VODKA, GRÖNT ÄPPLE, KRYDDOR & GRÄDDE  
**185**



## *Pétillante*

**MANGUE ET NOIX DE COCO**  
VEDRENNE COCO, JASMIN & MANGO  
**145**

**THYM & BIÈRE**  
AMARO MONTENEGRO, TIMJAN, OLIVBITTER & ÖL  
**125**

**GINGEMBRE & MIEL**  
POMMEAU, HONUNG, INGEFÄRA, PERSIKA & SODA  
**115**

**SLOE GIN & TONIC**  
PLYMOUTH SLOE GIN, VERBENA & TONIC  
**135**



## *Boozy*

**DRY MARTINI**  
TANQUERAY NO 10, NOILLY PRAT & JOLIES BITTER  
**195**

**MAÏS & BANANE**  
HAVANA CLUB, MAJS, BANAN & BRYNT SMÖR  
**175**

**CERISE**  
JAMESON, PORTVIN, KÖRSBÄR & MANDEL  
**185**

## Les Hors-D'Oeuvres

**PAIN ET BEURRE MAÏSON 55**  
Bröd & husets smör

**RILLETTES DE CANARD 115**  
Varm ankrillette, örter & grillat bröd

**TAPENADE 85**  
Serveras med grillat bröd

**JAMBON IBERICO 195**  
Lagrad 28 månader

**HUÎTRES NATURELLES 55/st**  
Ostron Fine de claire från familjen Dousset.  
Serveras med cocktailsås & sauce mignonette

**HUÎTRE GRATINÉE 70/st**  
Gratinerat ostron, pastishollandaise & fänkålspollen

**CAVIAR OSCIETRA 995 / 30g**  
Rostad brioche, syrad grädde, gräslök, brynt smör & citron



## Les Entrées

**FROMAGE BLANC AU FENOUIL 175**  
Getostkräm med kryddinkokt fänkål, vindruvor, gravad citron & dill

**TARTARE DE SAUMON ET CONCOMBRE 215**  
Tartar på lax från Färöarna, gurka, kålrabbi, grön chili, korianderfrön, frisésallad & briochekrutonger

**MOULES AU VIN BLANC 205**  
Plockade svenska ekologiska blåmusslor, vitt vin, smör, tomat, blekselleri, espelettepeppar & vitlök

**PARIS-BREST 185**  
Kyckling- & ankleverpastej, bakade äpplen, sauternessirap, örter & hasselnötter

**PÂTÉ EN CROÛTE 185**  
Bräserad fläskbög, inkokt kalvbräss & pistage. Serveras med rödlöksmarmelad, cornichon & dijonsenap

**TARTARE DE BŒUF 1/2 180 1/1 265**  
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris, cornichons, cognac & senapsört

## Asperges blanches et sauce Sandefjord

Vit sparris, stenbitsrom & Sandefjordssås  
285

## Les Végétariens

**CHÈVRE CHAUD 255**  
Gratinerad getost på toast, kryddkokta betor, endive & rostade solrosfrön

**GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE ET BASILIC 235**  
Stekt gnocchi, gruyèreost, spritärta, semitorkad tomat, basilika & brynt smör

## La Soupe

**SOUPE À L'OIGNON 225**  
Gratinerad löksoppa, krutonger, gruyèreost



## Les Plats Principaux

**MORUE DE SKREI 395**  
Bakad skrei, morot, purjolök, spetskål & vitvinsås

**OMBLE CHEVALIER AUX POIS ET TOMATE 355**  
Bakad röding, grillad spritärta, tomat, friterad vitlök & brynt smör-hollandaise

**MOUSSELINE DE POULET 325**  
Kycklingmousseline med bräserat kycklinglår samt broccoli & Albuferasås

**RIS DE VEAU "CORDON BLEU" 395**  
Kalvbräss "Cordon bleu", picklad silverlök, kaprisbär, sardellfiléer, brynt citronsmör, friterad kapris & persilja

**STEAK GRILLÉ 385**  
Grillad ryggbiff, madeirabräserad samt friterad ostronskivling, grönpepparsmör & rödvinsås

**CHOU FARCI A L'AGNEAU 285**  
Lammfärsdolmar, aubergine, zucchini, tomat & friterad vitlök



## Les Accompagnements

**POMMES FRITES 65**

**SAUCE BÉARNAISE 45**

**RIZ CUIT À LA VAPEUR / Ångat ris, ankfett 65**

**HARICOTS VERTS 95**

**PURÉE DE POMMES DE TERRE / Potatispuré 65**

**CHOU-FLEUR AU GRATIN / 95**  
Gratinerad blomkål & purjolök med Gruyère & persilja

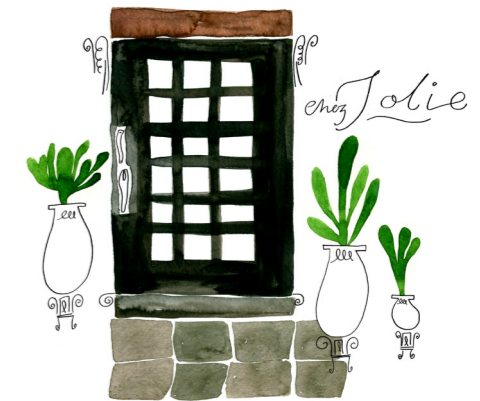
**POMMES DE TERRE / Smörbakad potatis 55**

**SALADE MAÏSON / Husets sallad 55**

**SALADE DE TOMATES / Tomater med senapsvinägrett 65**

## Chateaubriand

För två personer, tillagningstid ca 40 min  
Helstekt oxfilé, tomat, pommes château, sauce béarnaise  
1295



## Les Fromages et les Desserts

**LA SELECTION DE FROMAGES 215**  
Dagens urval av ost serveras med bröd & marmelad  
En bit 85 / Tre bitar 215

**FROMAGE BLANC ET RHUBARB 145**  
Inlagd glasrabarber, blondie med brynt smör, färskost & omogen blåmögelost från Arla Unika

**CRÈME CARAMEL 115**  
Cognacsgrädde

**CRÊPE SOUFFLÉ 155**  
Crêpe sufflé med choklad, dulce de leche-glass & mandel

**MADELEINES 95**  
Fyra nybakade madeleines med citron- & vaniljsocker

**GLACES ET SORBET 55/KULA**  
Vaniljglass / Dulce de leche-glass / Melonsorbet

**Tillval**  
Passionsfruktscoulis 45  
Varm chokladås 35

**PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST**  
Smörkola & mörk choklad

