Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185
Patron blanco, Cointreau, blood orange & habanero

VELVET DAIQUIRI 175
Bacardi Superior Heritage, Bacardi Carta Negra, strawberry, rooibos, cardamom, lime

TARTE TATIN* 185
Jameson, cinnamon, vanilla & apple

Sans alcool

ADRIATICO SOUR 125
Adriatico Amaretto 0,0%, lemon, egg & sugar

LE JORDGUBB 95
Strawberry, rooibos & lime

LA TONIC 95
Paragon timur berry, lemon & tonic

*Contains lactose

Martinis

DRY MARTINI 195
Tanqueray No. 10, Noilly Prat & bitters

VESPER 195
Plymouth, Absolut Elyx & Lillet Blanc

OLIVE MARTINI 195
Taggiasco Olive Gin, Noilly Prat & olive bitter

MARTINEZ 195
Hernö Old Tom Gin, Antica formula & maraschino

ROCKEFELLER MARTINI 235
Never Never Oyster Shell Gin & Noilly Prat
Served with a Céline oyster from Vendée

Classics

FRENCH 75 185
Martell VS, Champagne & lemon

PENICILLIN 175
Johnnie Walker Black Label, ginger, honey & lemon

CORPSE REVIVER NO. 2 175
Bombay Sapphire Premier Cru, Cointreau, Lillet blanc & lemon

SAZERAC 195
Few Rye, Martell VS, bitters & absinthe

PERFECT NEGRONI 185
Bombay Sapphire Premier Cru, Carpano Classico, Noilly Prat & Campari

Apéritifs

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE, *Grand Brut* 220
M. GONET CHAMPAGNE, *Blanc de Blancs* 220
2011 DIEBOLT-VALLOIS CHAMPAGNE, *BdB* 325
CRÉMANT DE LOIRE, *Paul Buissé* 150
2016 VIN JAUNE, *Domaine Rolet* 220
ALC-FREE SPARKLING WINE, *OddBird* 105

Les Hors-D'Oeuvres

HUÎTRES NATURELLES
1 st 40 / 6 st 195 / 12 st 350
Céline-ostron från Vendée. Serveras med cocktailsås & sauce mignonette

HUÎTRE ROCKERFELLER 55/st
Ört- & vitlöksgratinerat ostron, spenat & schalottenlök

TAPENADE 95
Serveras med grillat bröd

PAIN ET BEURRE MAÎSON 65
Bröd & husets smör

RILLETTES DE CANARD 125
Varm ankrilette, örter & grillat bröd

JAMBON IBERICO 195
Lagrad 28 månader

SAUCISSON 90
Från Aveyron

Les Entrées

FROMAGE BLANC À LA TRUFFE 235
Getostcrème, bakad & friterad jordärtskocka, jordärtskockschips, tryffelvinaigrette & färsk hösttryffel

PARIS-BREST 350
Paris-brest med Kalixlöjrom, syrad grädde, gräslök, dill, picklad rödlök & brynt smör

MOULES AU VIN BLANC 215
Plockade & vinkokta blåmusslor med äpple, fänkål, blekselleri, grönkål & skummig musselvelouté

TERRINE DE FOIE GRAS 325
Ankleverterrine, smörstekt brioche, sauternes-gelé, frisésallat & körvel

TARTARE DE BŒUF 190
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris, conrichons, cognac & senapsört

Les Entrées Spéciaux

CAVIAR OCIETRA
Oscietra-caviar 30 g med smörstekt crêpes vonnasienne, syrad grädde, gräslök, rödlök, dill, citron & brynt smör
850

SALADE LOUIE AU HOMARD
Hummersallad med råstekt hummerstjärt, tomat, avokado, lime, kokt ägg & Louis-dressing
450

Skaldjur i kombination med alkohol kan orsaka allergiska reaktioner.
Fråga din servitör om du vill veta ursprunget på vårt kött.

Les Plats Principaux

SALADE CHÈVRE CHAUD 295
Gratinerad getost med trevisano- & castelfranco-sallat, valnötter, romesco-crème, rotselleri & grapefrukt

SOUP À L'OIGNON 285
Gratinerad löksoppa, krutonger, gruyèreost & persilja

TRUITE ET SAUCE SANDEFJORD 395
Bakad rödingfilé med rosettkål, haricots verts, rostad mandel, dillkokt potatis & Sandefjordsås

TURBOT GRILLÉ 695
Grillad piggvar på ben med sauterad spenat, silverlök, grillad citron, bearnaise-sås & pommes frites

MAGRET DE CANARD 425
Rosastekt ankbröst, vita bönor, morot, selleri, grönkål, sauce albufera & potatispuré

RIS DE VEAU CORDON BLEU 475
Panerad smörstekt kalvbräss fylld med gruyèreost & rökt skinka, serveras med dragonvelouté, tomatconcassé, machésallat & ris smaksatt med dragon & tomatvinäger

STEAK MINUTE 395
Grillad bankad ryggbiff med sauterad kapris, blekselleri, picklade senapsfrön, brynt smör, rödvinsås & pommes frites

STEAK AU POIVRE 625
Pepparstekt oxfilé, sauterad spenat, rostad amandinepotatis, bakad lök & grönpepparsås

Les Accompagnements

POMMES FRITES 50
SAUCE BÉARNAISE 45
HARICOTS VERTS 95
SALADE MAÎSON / *Husets sallad* **55**
SALADE DE TOMATES / *Tomater, senapsvinägrett* **65**

Les Fromages et les Desserts

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

CRÈME CARAMEL 115
Cognacsgrädde

TERRINE DES POMMES ET GÂTEAU AUX AMANDES 155
Karameliserade äpplen, mandelkaka, vaniljcrème, gatkamomillsglass & kryddig äppelmust

BABA AU RHUM 195
Baba au rhum smaksatt med saffran, crème diplomate & citrus

PARFAIT AU CHOCOLAT ET NOISETTES 165
Mjölkchoklad- & hasselnötsparfait, kakaoglaserad körsbärsmousse, kardemumma- & älgörtsskum samt rostade hasselnötter

MADELEINES 95
Fyra nybakade kardemummamadeleines med vaniljsocker

GLACES ET SORBETS 55/KULA
Vanilj- / Kardemummaglass / Hallonsorbet

Tillval: *varm chokladsås* **35**

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Mörk choklad & hasselnötter