

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

STEAK TARTAR 125

Råbiff, ägg, pepparrot, rödbetor, Dijonsenap, kapris, rödlök.

MOULES MARINIÈRES 135

Musslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök, persilja serveras med bröd.

ESCARGOTS..... 135

Sniglar, vitlök, citron, persilja, bröd.

CHEVRE CHAUD..... 125

Honungsbakad chevre, picklade kantareller, rostade pinjenötter och polkabetor.

BISCQUE DE HOMARD..... 135

Hummersoppa med rouille, halstrad pilgrimsmussla och fänkålscrudité.

PLAT PRINCIPAL

VARMRÄTTER

STEAK TARTAR.....210

Råbiff, ägg, pepparrot, rödbetor, Dijonsenap, kapris, rödlök, pommes frites.

CANARD225

Ankbröst, potatiskroket smaksatt med Morbier, friterad grönkål och rödvinsås.

MOULES FRITES198

Musslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök, persilja serveras med pommes frites.

BOUILLABAISSE225

Sydfransk fisk- och skaldjursoppa, blåmusslor, röding.

FILÉT AU BERNAISE 265

Halstrad oxfilé, tomatsallad, pommes frites och bearnaisesås

QUICHE..... 175

Confiterade tomat, aubergine, hyvlad Gruyère, dijon samt rostade pumpakärnor.

DESSERTS

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 95

Kanderade hasselnötter

MOUSSE AU CHOCOLAT 95

Vitchokladmousse med chartreuse, björnbär.

TRUFFES AU CHOCOLAT..... 35

Veckans chokladtryffel

PLATEAU DE FROMAGE.....35/BIT

Fråga personalen om dagens ostar.