

BOKA BORD HÄR!

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

CROQUE CANARD.....145

Anklår, kryddbachel, foie gras, gruyere, serveras med en krispig mizunasallad. (G+L+N)

ESCARGOTS.....135

Sniglar, vitlök, citron, persilja, vitlöksbröd. (G+L)

STEAK TARTAR.....135

Oxe, dragonkräm, picklade senapsfrön, friterad kål, gruyere, äggula. (Ä+L)

MOULES MARINIERÉ145

Blåmusslor, vitlök, pommes frites samt aioli. (Ä+L)

CHEVRE CHAUD.....135

Gratinerad getost med surdegsbröd, picklade kantareller, rödlök, blåbär, valnötter. (L+G+N)

DESSERTS

DESSERTER

CHOKLADTRYFFEL..... 40/ST

Veckanschokladtryffel

HASSELNÖTSCREMEBRULÉ MED KAFFE..... 95

Serveras med rostade hasselnötter. (L+Ä+N)

LEMON MERINGUE TART 95

Serveras med maräng, lättvispad grädde och citron. (G+L+Ä)

Liten/Stor

OST & CHARKBRICKA ...135 / 225

Kökets val av charkuterier, franska ostar, karamelliserad päronmarmelad, kex. (G+L)

PLAT PRINCIPAL

VARMRÄTTER

CÔTE DE BOEUF315

Entrecôte, boulangeré, kejsarhatt svamp, bearnaisesås. (L+Ä)

TURBOT 285

Piggvar på ben, Beurre blanc, ostronskivling, krossad sparrispotatis, fänkålscrudité. (L+Ä)

MOULES FRITES 225 KR

Blåmusslor, vitlök, pommes frites samt aioli. (L+Ä)

STEAK TARTAR 225

Oxe, dragonkräm, picklade senapsfrön, friterad kål, gruyere, äggula, pommes frites. (Ä)

TART AU CHEVRE.....175

Getost, pumpa, valnötter, grönkålssallad. (G+L+Ä+N)

*Vid eventuella allergier G = Gluten, L = Laktos, N = Nötter, Ä = Ägg.