

# BOKA BORD HÄR!

## ENTRÉES

### FÖRRÄTTER

#### STEAK TARTAR..... 150

Oxe med timjan & limeemulsion, friterad kapris, riven comté, med morot & palsternackskrisp. (Ä+L)

#### LAXCARPACCIO ..... 180

Lax med parmesan & citronkräm, dill & syltad rödlök, örtvinnegrete. (L)

#### CHOU-FLEUR.....145

Rostad blomkål & broccolicompot på vitlök & spiskummin, polkabetsbädd, bondböns-cremé, med palsternack & morotskrisp. (L+Ä+VEG)

#### CHEVRE CHAUD.....135

Getost med valnötter & honung, Mache sallad, röda vinbär & blåbär, med picklad lök valnötter. (L+G+N)

#### MOULES MARINERES..... 180

Blåmusslor, vitlök, vitlöksbröd, aioli. (Ä+L)

## LE DESSERTS

### DESSERTER

#### CLAFOUTIS A LA V ..... 95

Klassisk fransk paj med bär & vaniljsås (G+N+L+Ä)

#### CHOKLADTRYFFEL ..... 40/ST

Veckans chokladtryffel

#### LEMON MERINGUE TART ..... 95

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

### Liten/Stor

#### OST & CHARKBRICKA ... 150 / 225

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

## PLAT PRINCIPAL

### VARMRÄTTER

#### OMBLE CHEVALIER..... 285

Röding med potatis & comtéstomp, vitvinsås, fänkål & rädiscrudite. (Ä+L)

#### ALOYAU DE BOEUF .....315

Ryggbiff med hasselbackspotatis, rödvinssås, svampkompott toppas med silverlök. (Ä+L)

#### MOULES FRITES ..... 225

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

#### STEAK TARTAR ..... 225

Oxe med timjan & limeemulsion, friterad kapris, riven comté, toppas med morot & palsternackskrisp, pommes frites & aioli dipp. (Ä+L)

#### CHOU-FLEUR.....215

Rostad blomkål & broccolicompot på vitlök & spiskummin, polkabetsbädd, bondböns-cremé, med palsternack & morot krisp, med pommes frites & aioli. (L+Ä+VEG)

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