

Menu

Menu prix fixe 495

Artichaut

Hel Kronärtskocka, citron, mayonnaise

Magret de canette

Stekt bröstfilé av unganka, selleri, grönt äpple, valnötter

Ou

Céleri rave rôti

Rostad rotselleri, bearnaise sås, pommes frites

Baies de saison au lait

Säsongsens bär, mjölk, vaniljglass

(Vid eventuella allergier, vänligen fråga personalen)

Alla priser är i SEK

Les entrées

Salade du marché Grönsallad med grönsaker från marknaden med senapsdressing	125
Tomates et chèvre Bakade svenska tomater, getost, oliver, dragon, olivolja	165
Œuf cocotte Bakad äggcreme, kantarell, jordärtskocka, sommartryffel, brynt smör	180
Foie de poulet Kycklingleverpaté, hasselnötter, tryffelcreme vinägerkokt lök	150
Tartare Tartar på innanlår, kapris, citron, rå lök, dragon, svartpeppar	190
Planche de charcuteries Vår skärbräda med utvalda charkuterier	225

Les plats

Quiche lorraine Ost- & baconpaj med grönsallad med senapsdressing	145
Magret de canette Stekt bröstfilé av unganka, selleri, grönt äpple, valnötter	250
Poisson à la vapeur Ångad kummel, pak choy, thaibasilika, kaffir lime, jasmineris	240
Poulet à la truffe Gräddbräserverad kyckling, tryffel, svamp, jasmineris	295
Steak au poivre Pepparstek flankstek, pommes frites	285

Fruits de Mer

Toast de caviar 30g störröm, rostad baugette, brynt smör, citrozest	495
<u>Huitres</u>	
Fines de claire Spéciales Franska ostron Spéciales	45
Fines de claire Marennes Franska ostron	35
<u>à la plancha</u>	
Couteaux 180g Stekta knivmusslor, chili, vitlök, citron	195
Crevettes bio 150g Stekta svenska gambas, chili, vitlök, citron	250

Fromages

La planche de fromages 4 utvalda franska ostar från Androuet	190
L'assiette de fromage 1 utvald fransk ost från Androuet	90

Desserts

Pain perdu Stekt brioche, pistageglass, karamellsås	125
Tarte tatin Fransk äppelkaka, vaniljglass	120
Tarte au chocolat avec framboise Chokladtarte med hallon, matcha te glass, pistage	130
Madeleine au citron Madeleinekakor, citron, lönnsirap	25
Sorbet du jour Dagens sorbet	65

Vin au Verre



Champagnes

Robert Moncuit, Blanc de Blancs Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru 2012	265
JM Sélèque, Solesse 7 villages NV	175
<u>Petillante</u>	
Jo Landron, Atmosphères Brut NV	140

Blancs

Pierre Girardin, Éclat de Calcaire 2017, Bourgogne	185
Achillée, Riesling 'Hahnenberg' 2016, Alsace	170
Champault, Sancerre 2017, Loire <i>MAGNUM</i>	150
Goisot, Aligoté 2017, Bourgogne	125

Rouges

Hubert Lignier, Grands Chaliot 2017, Bourgogne	195
Clos Puy Arnaud, Cuvée Les Ormeaux 2014, Bordeaux	160
Domaine Brusset, Gigondas 2014, Rhône	145
Domaine Trapadis, Côtes-du-Rhône 2016, Rhône	125

Vins doux

Domaine de Rancy, Rivesaltes Ambré 'Le Temps d'un Oubli' NV, Roussillon	150
Château Tirecul, Monbazillac 'Les Pins' 2016, Sud-Ouest	120

Apéritif

Dry Martini	150
Negroni Blanc	150
Manhattan	150
Aperol 'Champagne' spritz	150
Kir Royal	175
Gin & Tonic	140

Bieres

IPA, Sthlm brewing Co.	95
Session Raid, To Øl Chopenhagen	60
Tropic Thunder, Dugges	80
1664 Blanc, Kronenbourg	75
Drinking in the sun, Mikkeller 0,3%	65

Boissons froides

Verre au Mère Poulard Jus de Pomme Petillante	35
Verre au Alain Milliant Abricot, Framboise ou Tomate Verte	55
Fresh Petillante	30
Eric Bordelet, Perlant Pomme, 75 cl	150
Pacory, Le Pétoit Poire, 75 cl	125

Boissons chaudes

Espresso	30
Espresso noisette	35
Café au lait	40
Thé	30