

Menu du Bistro

Avant

Planche de charcuterie 195
*Utvalda charkuterier, pistage**

Toast de caviar 545
30g Royal Siberian caviar

Huître au vinaigre 37/65
*Ostron, schalottenvinäger
Fines de Claires eller ostron Spécial*

Les Entrées

Salade du marché 125
Sallad med grönsaker från marknaden

Tartare de veau 215
Kalv, dragonsallad, kapris

Foie de Canard à la truffe 185
*Svensk ankleverpaté med tryffel och hasselnötter**

Fruits de mer

Langoustine 320
2 havskräftor, citron, majonnäs

Pinces de crabe 155
200g krabbspjällor, citron, majonnäs

Homard 320
Halv hummer, citron, majonnäs

Crevette rouge 150
3 rödräkor, vitlök, citron

Plateau fruits de mer 795
*4 ostron, krabbspjällor, 2 havskräftor,
1/2 hummer, citron, majonnäs*

Spécial saisonnier

Les Entrées

Chèvre Chaud 165
Getost, tomat, pistou

Cocotte aux girolles à la crème 195
Cocotte med smörstekta kantareller

Les Plats

Morue à la vapeur avec Beurre blanc 275
*Ångad torsk, surkål, sidfläsk, smörsås,
forellrom, mandel**

Queue de boeuf braisé au vin rouge 235
*Rödvinsbräserverad Oxsvans, Crème
double, spetskål, tryffel*

Desserts

Tarte aux pommes 125
Äppelarte vaniljglass

Les Plats

Poulet à la truffe 295
Kyckling, svamp, tryffel, ris

Steak au poivre 295
Flankstek, pepparsås, pommes frites

Céleri rôtie avec béarnaise 230
Bakad rotselleri, tomat, bearnaise

Moules frites 250
Blåmusslor, pommes frites

Grand tartare de veau 295
*Kalv, dragonsallad, kapris,
pommes frites*

Fromages

Planche de fromages 185
Franska ostar, marmelad

Desserts

Pain perdu 145
Stekt brioche, pistageglass, kolasås, bär*

Glace au Chocolat 120
Chokladglass, hallon, vispad grädde

Crème caramel 125
Vispad grädde, Eau de vie

Madeleine 35
*Mandel**

Vid allergier, vänligen fråga personalen
Alla priser är i SEK

