

Menu du Bistro

Huîtres

Huîtres françaises
Ostron, Fines de Claires 1 st / 6 st 37 / 210
Ostron, Gillardeau 1 st / 6 st 65 / 375

Huîtres suédoises
Ostron, svenska 1 st / 6 st 75 / 425

Huître gratinée
Gratinerat svenskt ostron, dragon, tomat, chili, citronskal, comté 95

Charcuterie

Planche de charcuterie
Utvalda charkuterier 195

Entrées

Toast de caviar
30g Royal Siberian caviar 545

Salade du marché
Sallad med grönsaker från marknaden 125

Tartare de Boeuf
Oxinnanlår, dragonsallad, kapris 215

Gougères au Foie de Canard
Gougères, svensk ankleverpaté, ostcrème, tryffel 145

Crevettes rouge
3 rödräkor, vitlök, citron 150

Menu de Saison

Entrées

Saint-Jacques 195
Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, fänkål, hummerfond, citron, brynt smör,

Tarte Flambée 155
Sidfläsk, comté, purjolök, citron

Plat

Morue à la vapeur 350
Ångad torsk, spetskål, ramslök, smörsås & tryffel

Queue de boeuf braisé au vin rouge 255
Rödvinsbräserverad oxsvans, crème double, spetskål, tryffel

Dessert

Crumble aux rhubarbe 130
Glasrubarber crumble, vitchoklad, vaniljglass

Plats

Poulet à la truffe 340
Kyckling, svamp, tryffel, ris

Steak au Poivre 340
Hängmörad biff, pepparsås, pommes frites

Céleri rôtie avec béarnaise 230
Bakad rotselleri, tomat, bearnaise

Moules frites 250
Blåmusslor, pommes frites

Grand tartare de Boeuf 295
Oxinnanlår, dragonsallad, kapris, pommes frites

Fromages

Planche de fromages 185
Franska ostar, marmelad

Desserts

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

Tarte aux pommes 130
Äppeltarte med vaniljglass

Crème caramel 125
Vispad grädde, Eau de vie

Madeleine 35
*Mandel**



Vid allergier, vänligen fråga personalen
Alla priser är i SEK