

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

Gaufrette	– 195
<i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde</i>	
Grillad Bläckfisk	– 150
<i>Ostron, gurka, koriander,</i>	
Råstekt Hummer	– 235
<i>Syrad grön tomat, rimmad mandel</i>	
Betor	– 120
<i>Svarta vinbär, ingefära, kycklinglevercrème</i>	
Höstsvamp	– 165
<i>Kantareller, briocheplätt</i>	
Steak Tartare	– 180
<i>Anklever, tryffel brioche, sauternes</i>	
Fläsk	– 125
<i>Sotad grissida, pocherat lantägg, vintersallad, inlagd eudive</i>	
Bräss	– 190
<i>Kalvbräss meuniere, fregola sarda, tryffel</i>	

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

Hjälmargös	– 340
<i>Potatis, stenbitsrom, gravad citron</i>	
Pärlehöna	– 265
<i>Pärlehöna au vin blanc, saltbakadlök, picklad senap, druvor</i>	
Höstlamm	– 295
<i>Aubergine, tomat, fermenterad jalapeno, fårost</i>	
Côte De Boeuf ”Rossini” (2 Pers)	– 425/pp
<i>Höstsvamp, jordärtskocka, anklever, tryffel</i>	

## OST

### Fromage

---

Wrångebäckstost 14 mån	– 130
<i>Almnäs bruk, confiterad morot</i>	

## DESSERT

Päron, chokladsorbet, kola, ingefära	-115
Citronsorbet, svarta oliver, olivolja	-70
Baba au Rhum, Ananas au poivre	-125
Hjortron, Mandelkaka, Färskostglass	-145