

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

Gaufrette <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde</i>	– 210
Bläckfisk <i>Socca, grillad chili, spiskummin</i>	– 155
Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	– 190
Briocheplätt <i>Kantareller, kålrabbi, gruyere</i>	– 170
Lamnbräss <i>Saltbakad lök, rostad vitlök, ramslökskapris</i>	– 165
Råstekt hummer ” Au poivre” <i>Hummerhollandaise, pomme allumette, peppar</i>	– 225

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

Piggvar <i>Hummer, tomat, krondill</i>	– 320
Tupp <i>Kantareller, sotad sallad, vit soja</i>	– 250
Lamm <i>Färsklök, morot, harissa</i>	– 280
Côte de veau ”Provençal” (2 Pers) <i>Grillad potatis, inlagd tomat, parmesan</i>	– 350/pp

## OST

### Fromage

---

Beaufort/Napoléon/Fourme d’Ambert <i>Torkad frukt</i>	– 130
--	-------

## DESSERT

Baba au rum, <i>Svarta vinbär, ingefära</i>	-120
Chokladsorbet, <i>Olivolja</i>	-85
Blåbär, <i>Mandelkaka, färskostglass</i>	-145