

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

Gaufrette <i>Potatis, sikrom, syrad grädde, gravad citron</i>	– 210
Hällefundra <i>Svamp, vit soja, ingefära</i>	– 165
Hummer <i>Blomkål, mjölkkokt mandel, espelettepeppar</i>	– 260
Kanin <i>Saltbakad lök, syrade vindruvor, Vadouvan</i>	– 165
Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	– 190
Kronärtskocka "Barigoule" <i>Tomat, timjan, grön chili</i>	– 170
Brioche <i>Skogssvamp, syrad kejsarhatt, gruyère</i>	– 185

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

Socca <i>Grillad paprika, mangold, parmesan</i>	– 285
Gös <i>Blåmusslor, pepparrotsgrädde, citron</i>	– 340
Tupp <i>Kalvbräss, trumpetssvamp, tryffel, dragon</i>	– 320
Iberico <i>Socca, chili, parmesan</i>	– 310
Dovhjort <i>Potatis, grillat smör, 3x peppar</i>	– 380
Rossini <i>Jordärtskocka, svamp, anklever, ingefära</i>	
Biff "Svensk Hereford"	– 495
Côte de boeuf " Sv. Rödbrokig",	– 1150/ 2 pers

## OST

### Fromages

---

Comté/Hercule brebis/Fourme d'Ambert <i>Kvittenmarmelad</i>	– 130
--	-------

## DESSERTS

### Sucrée

---

Omelett Norvégienne <i>Mandelkaka, kaffe, körsbär</i>	– 145
Baba au Rhum <i>karameliserad bananglass, dulce de leche, choklad</i>	– 135
Crème Brûlée	– 105
Chokladsorbet <i>Olivolja, apelsin</i>	– 70