

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

Gaufrette <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i>	– 210
Hiramasa <i>Ostron, jalapeño, koriander</i>	– 175
Rödräka <i>Mjolkkokt mandel, ingerfärsäpple, vandovan</i>	– 195
Linderödsgris <i>Saltbakad silverlök, syrade plommon, buljong</i>	– 165
Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	– 205
Jordärtskocka <i>Gruyère, tryffel, ingefära</i>	– 175
Kantareller <i>Gnudi, ramslökskapris, tryffel</i>	– 220

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

Socca <i>Tomat, aubergine, färost</i>	– 285
Havsabborre <i>Fänkål, citroninlagd aubergine, tomat</i>	– 395
Tupp <i>Rotselleri, skogssvamp, fermenterad chili, ingefära</i>	– 320
Iberico <i>Friterade färsklökar, sauce picante, syrad paprika</i>	– 325
Côte de boeuf” Sv. Rödbrokig”, <i>Tomat, dragonemulsion, pommes beignets, piment d’espelette</i>	– 1150/ 2 pers

OST

Fromages

Comté/Napoléon/Fourme d’Ambert <i>Kvittenmarmelad</i>	– 130
--	-------

DESSERTS

Sucrée

Omelette Norvégienne <i>Mandelkaka, blåbär, yuzu, lagerblad</i>	– 250/2 pers
Baba au Rhum <i>Kaffeglass, körsbär</i>	– 135
Äpple <i>Karamelliserade nötter, vit choklad, brynt smör</i>	– 145
Citronsorbet <i>Fläderblom, olivolja</i>	– 70