

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

| | |
|---|-------|
| Gaufrette <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i> | – 210 |
| Pärlihöna ”Vol au vent” <i>Spenat, café de paris, piment d’espelette</i> | – 185 |
| Rödräka <i>Mjölkkokt mandel, ingefärsäpple, 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, kycklingskinn</i> | – 220 |

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

| | |
|--|----------------|
| Socca <i>Broccoli, mangold, tomat, färost</i> | – 285 |
| Torsk <i>Citroninlagd fänkål, chorizo, blåmusslor, tomat</i> | – 395 |
| Tupp <i>Rotselleri, skogssvamp, fermenterad chili, ingefära</i> | – 320 |
| Iberico <i>Friterad broccoli, grön tomat, parmesan, jalapeño</i> | – 350 |
| Côte de boeuf ”Rossini”, SRB <i>Anklever, fikon, tryffelpotatis</i> | – 1250/ 2 pers |

OST

Fromages

| | |
|---|-------|
| Gruyère des Grottes Abbaye de Belloc Saint Nectaire <i>Kvittenmarmelad</i> | – 150 |
|---|-------|

DESSERTS

Sucrée

| | |
|--|--------------|
| Omelette Norvégienne <i>Choklad, hasselnötspraliné, ingefärspäron</i> | – 280/2 pers |
| Baba au Rhum <i>Karamelliserad ananas, kokosglass, kardemumma</i> | – 135 |
| Äpple <i>Karamelliserade nötter, vit choklad, brynt smör</i> | – 145 |
| Citronsorbet <i>Hallon, lakritsrot</i> | – 70 |
| Pralin <i>Hasselnötskola</i> | – 35 |