

Entrémets

Brödservering

Nybakad brioche, citronsmör – 65

Gaufrette

Potatis, Stenbitsrom, syrad grädde,
gravad citron – 250

Rödräka

Grön tomat, yuzu, lime, grön chili – 195

Steak tartare

Anklever, tryffelkrutonger, sauternes – 230

Terrine de foie gras

Ankleverterrin, portvinsmarinerade fikon, brioche – 195

Vit sparris

Ramslök, rabarber, kampsottpeppar, citron – 185

Marulkskind "Feu De Bois"

Majssmör, gul chili, koriander – 195

Räkor "Robata"

Ostronskivling, bläckfisk, misomajonnäs – 150

Pulpo "Grigliata"

Grillad potatiscrème, svart vitlök, citron – 210

Murkla "cocotte"

Bakat gårdsägg, miso, briochekrutonger, portvin – 190

Cuisses de grenouilles

Grodlår med vitlök, persilja, smör – 165

Hummer "Ravioli"

Färsk pasta, hummer, dragon – 225

Socca "Café de Paris"

Rostad blomkål, kikärter, karamelliserad mandel – 170

Skrei torsk

Mangold, karamelliserad lök, tryffel – 240

Grillad Vaktel

Grillad grön sparris, Sauce epice, svart vitlök – 245

Danyels meny

Danyels utvalda rätter

950:-

Menyn serveras till samtliga i sällskapet

Rätter för 2p

Helgrillad havsaborre

fylld med kammussla, abborrmousseline, caponata,
cailletieroliver, castelfranco, citron
-650

Côte de bouef Sv RB 35 dgr

Trippelfriterad potatis, king oyster, radicchio tardivo,
sauce bearnaise
- 925

Fromage

Utvalda ostar

Pumpamarmelad med citrus och timutpeppar
surdegsbröd – 175

Sucrée

Omelette norvégienne

Mandel, pistage, yoghurt, hallon, maräng – 135

Citrusorbet

Olivolja, havssalt – 90

Glasrabarber

Bergamotte, vit choklad, ängsyra – 110

Choklad "Surprise"

Chokladbomb med mörk choklad, blåbär,
lagerblad maräng – 120

Tarte du jour

Kvällens paj (fråga vår personal) – 130