

## Entréer

### 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, kampottpeppar, citron – 185

### Marulskind "Feu De Bois"

Majssmör, gul chili, koriander – 195

### Räkor "Robata"

Ostron skivling, bläckfisk, misomajonäs -150

### Grillad Sepiabläckfisk

Mandelpotatis, lime, chili, koriander – 210

### Toppmurkla "vol au vent"

Smördeg, bakat gårdsägg, vitt 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

### Hälleflundra "marinière"

Blåmusslor, gurka, spritärta – 225

### 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

Fyllt 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

#### Citrusorb

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