

Förrätter

Carpaccio på Renytterfilé
serveras med västerbottenost,
forellrom samt rostad fänkål.

Frasig Strudel
med ricotta, spenat & kantareller
samt örtvinägrett.

Fiskrätter

Sherrymarinerad Red Snapper
med tryffelrostad svartrot, gravad tomat
samt lime- & basilika cremé.

Ugnsbakad Röding
serveras med champagnesås,
forellrom & rotfrukts-julienne.

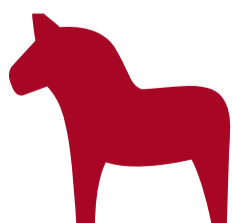
Kötträtter

Ingefärsmarinerade Hjortracks
med lingonchutney samt
portvinssky & knaperstekt bacon.

Örtstekt Lammentrecoté
med rostad vitlöksyoghurt samt
honung- & chiliglacerade rödbetor.

Tillbehör

Välj mellan följande tillbehör till varmrätterna:
*Svamprisotto, handskurna pommes,
olivrostad-, klyft-, kokt- & pressad potatis.*



Desserten

Pannacotta
med äppelkompott
smaksatt med konjak & valnötter.

Chokladganache
med skogsbärsglass samt vit chokladsås

Nya vegetariska
alternativ varje dag,
Fråga din servitör!

Valfri varmrätt 265,-

2 rätter 345,-
varmrätt + valfri förrätt/efterrätt

3 rätter 395,-

Le Grande Menu 595,-
5 rätter, köket komponerar
Ord. pris 745,-

Le Menu Supérieur 995,-
8 rätter
Minimum 2 personer

Smaklig måltid!

