

Les Vins

2015 Morstein Riesling
Weingut K. Wechsler
Rheinhessen Tyskland

2012 "Grasberg"
Domaine Marcel Deiss
Alsace, Frankrike

2015 Batard-Montrachet Grand Cru
Morey-Blanc
Bourgogne, Frankrike

2015 Echezeaux Grand Cru
Domaine Jacques Cacheux
Bourgogne, Frankrike

2013 Barolo
"Monprivato"
Giuseppe Mascarello e Figlio
Piemonte, Italien

2009 Château Rieussec
1 er Grand Cru Classé
Sauternes, Frankrike

2002 "Troockenbeerenauslese No. 6"
Scheurebe, Zwischen den Seen
Kracher
Burgenland, Österrike

Le Menu

Caviar ocietre servi avec, glace a l'hulie de colza,
noix fraîches, et mousse au crème-fraiche
*Ocietra caviar med glass på kallpressad rapsolja från
Julita, färska valnötter samt skum på crème fraiche*
OCIETRA CAVIAR WITH RAPE SEED OIL ICE CREAM
FROM "JULITA", FRESH WALNUTS AND CRÈME FRAICHE FOAM

Escalope de foie gras de canard pœlée, poire confit,
crème de noix et jus de canard
*Halstrad färsk anklöver med hasselnötskräm,
inkokta päron, hasselnötskrisp samt rostad anksås*
SEARED FOIS GRAS WITH HAZELNUT CREAM, BAKED PEAR,
HAZELNUT CRISP AND ROASTED DUCK SAUCE

Lotte de mer poelée, crème de potiron,
croustillant de pata negra et sauce de poisson röti
*Stekt marulksfilé med pumpakräm,
patanegrakrisp samt rostad marulkssås med tomat*
FRIED MONKFISH WITH PUMPKIN CREAM, PATA NEGRA CRISP
AND ROSTAD MONKFISH SAUCE WITH TOMATO

Caille de la ferme Poitou-Charentes rôti, salsifis,
crème de pommes et jus de caille au poivre vert
*Bakad vaktel från Poitou-Charentes med grillad
svartrot, äppelkräm samt vaktelsås med grönpeppar*
BAKED QUAIL FROM POITOU-CHARENTES WITH GRILLED
SALSIFY, APPLE CREAM AND QUAIL SAUCE WITH GREEN PEPPER

Porc cuit de la ferme d'"Erik Jans" élevé au colza,
confit d'artichauts, pistaches et sauce au raisin
*Bakad rapsgris från Erik-Jans gård med confiterad
jordärtskocka, pistage samt druvsås*
BAKED RAPESEED FED PORK FROM "ERIK-JANS" FARM
WITH CONFIT ARTICHOKE, PISTACHIO AND GRAPE SAUCE

Brillat savarin en friture, crème de betteraves,
cressons et betteraves marinées
*Friterad brillat savarin med rödbetskräm smaksatt
med rostad svartpeppar, picklad beta samt krasse*
DEEP FRIED BRILLAT SAVARIN WITH BEETROOT CREAM,
ROSTED BLACK PEPPER, PICKLED BEETROOT AND CRESS

Mousse de fromage frais, tarte et sorbet de poire,
crème de bergamotte et granité aux agrumes
*Tartelett på päron med färskostmousse,
bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité*
PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE,
BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ