



À la Carte

HORS D'OEUVRE

Selected snacks from the kitchen

ENTRÉE

RAVIOLI HOMARD BLEU

French blue lobster served with celeriac and tomato concassé, sauce
Vin Jaune & salted lemon topped with trout roe
(Oscietra Caviar instead of trout roe 295 SEK)

or

TARTARE DE BEOUF

Tartar of beef tenderloin topped with
Parmigiano Reggiano creme, Kalix Ljörom & roasted onion

PLAT PRINCIPAL

LOUP DE MER EN ÉCAILLE DE POMMES DE TERRE HOMMAGE À PAUL BOCUSE

Butter fried seabass with potato "en cheval".
Served with sauce Vin Jaune, asparagus from Loire & lobster-demi
glace flavoured with vanilla & vadouvan.
(Addition of 15g Oscietra Caviar 395 SEK)

or

AGNEAU et POMMES PURÉE À LA JOËL ROBUCHON

Swedish grilled saddle of lamb served with seared foie gras,
green asparagus, roasted garlic, almond potato purée 60/40
& truffle jus flavoured with cherry vinegar

DESSERT

PARIS BREST

Filled with milk chocolate mousse flavoured with orange.
Served with hazelnut praliné, candied hazelnuts & fresh raspberries.
Topped with Tahiti-vanilla ice cream & dark chocolate sauce

or

RHUBARBE

White basil ice cream flavoured with Tahiti-vanilla. Served with soused
rhubarb, rhubarb juice flavoured with cardamom & tonka bean. Topped
with Crème Chantailly & Champagne

MIGNARDISE

Selected sweets from the kitchen

ADDITIONNEL

CHEESE TROLLEY

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signature by

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren



À la Carte

HORS D'OEUVRE

Utvalda snacks från köket

ENTRÉE

RAVIOLI HOMARD BLEU

Fransk blåhummer med selleri och tomatconcassé, Vin Jaune-sås, saltad citron & toppad med forellrom
(Oscietra Caviar istället för forellrom 295 SEK)

eller

TARTARE DE BEOUF

Tartar på oxfilé toppad med kräm på Parmigiano Reggiano, Kalixlörrom & rostad lök

PLAT PRINCIPAL

LOUP DE MER EN ÉCAILLE DE POMMES DE TERRE HOMMAGE À PAUL BOCUSE

Smörstekt havsabborre med potatis "en cheval" på en spegel av Vin Jaune-sås. Serveras med vit sparris från Loire & avslutas med hummer-demi glace smaksatt med vanilj & vadouvan.
(Addera 15g Oscietra Caviar 395 SEK)

eller

AGNEAU et POMMES PURÉE À LA JOËL ROBUCHON

Grillad svensk lammsadel serveras med halstrad foie gras, klorofylligt grön sparris, rostad vitlök, mandelpotatispurée 60/40 & tryffelsky smaksatt med körsbärsvinäger

DESSERT

PARIS BREST

Fylld med mjölkchokladmousse smaksatt med apelsin, knäckig hasselnötspraliné, kanderade hasselnötter & färska hallon.
Toppad med Tahitivaniljglass & mörk chokladsås.

eller

RHUBARBE

Vit basilikaglass smaksatt med Tahitivanilj, serveras med inkokt glasrabarber. Frisk rabarberjuice smaksatt med kardemumma & tonkaböna. Toppad med Crème Chantailly & Champagne

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signerad av

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren