



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

TURBOT ET MOUSSELINE DE TRUFFE

Butter-poached turbot filled with truffle mousseline, confit leek &
white asparagus from Loire Valley gently cooked in olive oil.
Served with a silky champagne sauce.
(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.

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

TURBOT ET MOUSSELINE DE TRUFFE

Smörbakad piggvar fylld med tryffelmousseline, konfiterad purjolök &
vit sparris från Loire varsamt tillagad i olivolja.
Serveras med en silkig champagnesås.
(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 Chantilly

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signerad av

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren