



À la Carte

HORS D'OEUVRE

Selected snacks from the kitchen

ENTRÉE

HOMARD BLEU

Lightly poached French blue lobster infused with Madagascan vanilla, accompanied by creamy avocado, blood grapefruit segments, saffron, finished with a delicate lobster emulsion and Arctic char roe

or

PITHIVIER DE CÉLERI-RAVE ET TRUFFE

French puff pastry pie filled with salt-baked celeriac layered with winter truffle & beurre noisette, served with steamed Swiss chard and beurre blanc

PLAT PRINCIPAL

TURBOT ET MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Butter-poached turbot filled with scallop mousseline, confit leek & tourneep potatoes, served with a silky champagne sauce

or

AGNEAU et POMMES PURÉE À LA JOËL ROBUCHON

Swedish grilled saddle of lamb served with seared foie gras, bella verde broccolini, roasted garlic, Robuchon-style 60/40 potato purée & truffle jus flavoured with cherry vinegar

or

RIZ EN SAUCE

Akita Komachi rice emulsified into a silky peperoncini beurre monté
Served with carciofini poached in a fragrant lemongrass barigoule, finished with a vibrant basil pistou & perigord truffle

DESSERT

PARIS BREST

Filled with milk chocolate mousse flavoured with orange zest, hazelnut praliné, candied hazelnuts and fresh cherries
Topped with Tahiti vanilla ice cream and warm cherry sauce

or

FRAISE

Basil-infused Tahiti vanilla ice cream, topped with fresh strawberries tossed in green shiso sugar & black pepper. Served with Chantilly, a few drops of Ravida olive oil, and a chilled cocktail of rhubarb, strawberry & lemongrass
Finished with freshly ground Timut pepper

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

HOMARD BLEU

Lättpochéerad fransk blå hummer smaksatt med madagaskisk vanilj, serverad med krämig avokado, blodgrape, saffran, avslutas med en silkeslen hummeremulsion och rödingrom

eller

PITHIVIER DE CÉLERI-RAVE ET TRUFFE

Fransk smördegapaj fylld med saltbakad rotselleri i lager med vintertryffel och brynt smör. Serveras med ångad mangold och en klassisk beurre blanc

PLAT PRINCIPAL

TURBOT ET MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Smörbakad piggvar fylld med mousseline på pilgrimsmussla, konfiterad purjolök & tournerad potatis, serveras med en silkig champagnesås

eller

AGNEAU et POMMES PURÉE À LA JOËL ROBUCHON

Grillad svensk lammsadel serveras med halstrad foie gras, bella verde-broccolini, rostad vitlök, Robuchon-puré 60/40 & tryffelsky smaksatt med körsbärsvinäger

eller

RIZ EN SAUCE

Akita Komachi-ris vänd i en silkeslen beurre monté smaksatt med peperoncino. Serveras med carciofini kokta i en aromatisk barigoule på citrongräs, avslutas med en frisk basilikapistou och perigordtryffel

DESSERT

PARIS BREST

Fylld med mjölkchokladmousse smaksatt med apelsinzeest, knäckig hasselnötspraliné, kanderade hasselnötter och färska körsbär
Toppad med Tahitivaniljglass och varm körsbärssås

eller

FRAISE

Basilikainfuserad Tahiti-vaniljglass i botten, toppad med färska jordgubbar, vända i grön shisosocker & svartpeppar. Serveras med fluffig crème chantilly, ett par droppar Ravida olivolja och en sval "cocktail" av rabarber, jordgubb och citrongräs. Avslutas med nymald timutpeppar

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signerad av

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren