

SMÅTT

Tryffelsalami,
65 kr

Fuet Collar,
65 kr

Sobrasada, olivolja, toast,
65 kr

Oliver,
55 kr

Marconamandlar,
55 kr

OSTRON

Ostra Regal,
40 kr / st, 240 kr / 6st

Roland Lambert,
40 kr / st, 240 kr / 6st

TARTES

Wrångebäckstost, silverlök, hackat oxkött,
155 kr/ 235 kr

Lufttorkat ankbröst, lök- & äppelkaramell,
madeira, riven anklever,
165 kr / 245 kr

Kallrökt lax, ingefära, forellrom, pepparrot
165 kr / 245 kr

FÖRRÄTTER

Kalixlövrom, smetana, brioche
285 kr

Terrine på Tillbergagris, anklever,
dragon, hovmästarsås,
170 kr

Sniglar, vitlökssmör, parmesan, bröd,
165 kr

Tonfisk, zucchini, musselemulsion, olivolja, bottarga
185 kr

Pimientos Padrones, getost, mandel, vitlök
165 kr

HUVUDRÄTTER

Arroz Negra, torsk, musslor, bläckfisk,
275 kr

Gratinerade kammusslor, parmesan,
broccoli, tagliatelle
335 kr

Älgrullader, ansjovisgräddsås, herrgårdsgrönsaker,
245 kr

Höstlammstek, tryffel, märe, Brillat-Savarain,
275 kr

Svensk Majsanka, grönsallad, pommes frites,
sauce béarnaise,
325 kr

Svampkroetter, pumpacrème, brynt smör,
hasselnötter, soya,
195 kr

MENU DU JOUR

Ändras dagligen, fråga personalen om dagens meny,
145 kr

DESSERTER

Ostar från Hevré Mons, Paris,
130 kr

ILSE´S Petit Fours,
95 kr

Glass / Sorbet,
50 kr / kula

Mjölchokladpudding, körsbär, grädde,
hasselnötter,
95 kr

Plommontarte, mandel, vaniljglass
125 kr
(ca 15 minuters tillagningstid)

Vid allergier, vänligen informera personalen