

SMÅTT

Tryffelsalami,
65 kr

Fuet Collar,
65 kr

Sobrasada, olivolja, toast,
65 kr

Oliver,
55 kr

Marconamandlar,
55 kr

KVÄLLENS OSTRON

1 st 40 kr / 6 st 240 kr

FÖRRÄTTER

Gratinerad hummer, betor,

hummerdressing

½ 225 kr/ 1/1 425 kr

Oxcarpaccio, perigord-tryffel, hasselnötter,

brynt lökcrème

190 kr

Sniglar, vitlökssmör, parmesan, bröd

165 kr

Tonfisk, zucchini, musselemulsion, olivolja, bottarga

185 kr

Pimientos Padrones, getost, mandel, vitlök

165 kr

TARTES

Rökt rådjursstek, äggula, oxmärg, rödlöksmarmelad

155 kr/ 235 kr

Lufttorkat ankbröst, lök- & äppelkaramell,

madeira, riven anklever,

165 kr / 245 kr

Kallrökt lax, ingefära, forellrom, pepparrot

165 kr / 245 kr

HUVUDRÄTTER

Arroz Negra, torsk, musslor, bläckfisk,
275 kr

Fisk & skaldjursfrikassé, slätvar, kammusslor,
lättgravad & sotad lax, konfiterad fänkål,
räkmajonnäs
295 kr

Älgrullader, ansjovisgräddsås, herrgårdsgrönsaker,
245 kr

Korv på Tillbergagris, beaufort, champinjon,
rostad jordärtskocka,
baconsky, lökringar
235 kr

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

Gnocchi, spetskål, roquefort,
äpple, hasselnötter
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

Vaniljbavaroise, chokladglass,
pecannöt, varma hjortron
115 kr

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

Vid allergier, vänligen informera personalen

