

Middag

À la carte

Är du allergisk och har funderingar om ingredienser, fråga din servitör.

Fördrinkar

Gin och Tonic – Granskott och Hjortron

Bombay Sapphire, hjortronpuré och Ekobryggeriets tonic smaksatt med granskott.

145 kr

Dry Martini

Bombay Premier Cru, Noilly Prat och oliver.

145 kr

Negroni

Bombay Sapphire, Campari och Martini Rosso.

145 kr

Amaretto Sour

Disaronno, citronjuice, sockerlag, droppar av Angostura bitter och äggvita.

145 kr

Förrätter

Tartare de Boeuf

Handskuret nötkött in samklang med svampemulsion, senapsfrön, picklad kålrabbi, friterad kapris och pommes allumettes.

195 kr

Soupe à L'oignon

Klassisk fransk löksoppa serveras med rostad toast och gratinerad comté.

175 kr

Toast aux Girolles

Grillat franskt surdegsbröd krönt med svenska kantareller stuvade i creme double, syltad silverlök, friterade surdegsringar, Almnäs tegelost och färsk hösttryffel.

Den lille **185 kr**

Den store **255 kr**

Huvudrätter

Confit de Canard

Confiterat anklår i konstellation med ragu på puylinser och brunoise, haricots verts, rökt sidfläsk och madeirasås.

335 kr

Boeuf Bourguignon

På bräserad svensk oxkind, champinjoner, morot, picklad steklök, rökt sidfläsk och madeirasås. Serveras med mandelpotatispuré à part.

335 kr

Cabillaud aux Truffles

Smörbakad torskrygg i sällskap av sauterad ostronskivling, svartkål, haricots verts, krondill och chablissås smaksatt med tryffel. Serveras med puré på mandelpotatis à part.

365 kr

Huvudrätter

Älgköttbullar

Med smak av enbär och timjan. Serveras med puré på potatis och jordärtskocka, rårörda lingon samt gräddsås monterad med Messmör.

285 kr

Önskar du ett lakto-vegetabiliskt alternativ? Byt ut älgköttbullarna mot våra soja- och svampbullar.

285 kr

Artichauts à la Barigoule

Inkokta kronärtskocksbottnar i samspel med sauterad bladspenat, picklad kålrabbi och smörad grönsaksbuljong.

295 kr

Önskar du ett helvegetabiliskt alternativ? Inga problem!

Barnmeny

Älgköttbullar

Hemlagade köttbullar serveras med potatispuré, samt lingon och gräddsås à part.

140 kr

Vill du ha ett lakto-vegetariskt alternativ? Byt ut köttbullarna mot våra soja- och svampbullar.

140 kr

Kyckling Nuggets

Våra nuggets är lagade av oss, helt från grunden. Serveras med pommes frites och dip.

140 kr

Efter maten bjuder vi alla barn på en glasspinne.

Dessert

Pain Perdu

Karamelliserad brioche serveras med calvadosflamberade äpplen, vaniljglass och vispad grädde.

135 kr

Crème Brûlée

Infuserad av rosmarin. Serveras med kökets val av citrus.

120 kr

Affogato

En kula vaniljglass dränkt i espresso.

95 kr

Kaffegodis

Delikat mumsiga små chokladtryfflar.

45 kr / st