

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	28 KR/ST
PETIT & BON- SNACKS TILL APERITIFEN	FRÅN 35 KR ST
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	95 KR
ZUCCHINI & VITLÖKSPOTAGE- KALVBRÄSS & PISTOU	135 KR
GALETTE AUX CHANTERELLES - COMTÉ & POCHERAT ÄGG	130 KR
STEAK TARTAR- KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	125 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS- DUXELLES, RÅMARINERADE CHAMPINJONER, PERSILJA & VITLÖK	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE- FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK	135 KR

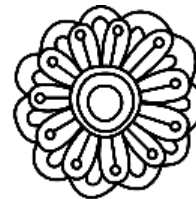


PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - RÅRAKA, KARAMELLISERAD LÖK, RÖDVINSJUS & FOIE GRAS	255 KR
BOUILLABAISSE - UER, HAVSKRÄFTA, FISKQUENELLE, ROUILLE, TOMAT & SKALDJURSSÅS	235 KR
PLAT DU JOUR - EMMA ELLER MATHIAS INFORMERAR ER (GÅR ATT FÅ VEGETARISK)	DAGENS PRIS

FROMAGE

CAMEMBERT FLAMBÉE - CALVADOS & SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER (CA 20 MIN)	215 KR
OSTTALLRIK - FÖR EN	140 KR
OSTTALLRIK - FÖR TVÅ	250 KR
OSTBIT	45 KR



DESSERTS

PALMIER -
INKOKT PERSIKA & VANILJGLASS

90 KR

CHOKLADMOUSSE -
BJÖRNBÄR & PISTAGENÖTTER

90 KR

CHOKLADTRYFFEL-
DAGENS SMAK

25 KR/ ST.

