

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON		29 KR/ ST
MARULK - RÅMARINERAD MARULK, TOMAT & OLIVOLJA		135 KR
ASPERGES VERTES ET OEUFS BROUILLÉS- GRÖN SPARRIS, ÄGGRÖRA MED COMTÉ & ANCHOS CHILLI	FÖRRÄTT	125 KR
	MELLAN	175 KR
STEAK TARTAR- KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA		125 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS - RÅMARINERAD CHAMPINJON, DUXELLES, PERSILJA & VITLÖK		135 KR
TARTE FLAMBÉE AUX COURGETTES - LÖKCREME, ZUCCHINI, ROSTADE MANDLAR & ESPELETTE		135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE- FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK		135 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - GRÖNA BÖNOR, CONFITERADE TOMATER & LARDO	260 KR
FYLLD BERGTUNGA - VÅRPRIMÖRER & SAUCE MOUSSELINE	245 KR
PLAT DU JOUR - SE TAVLAN ELLER FRÅGA EMMA & MATHIAS	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

JORDGUBBAR - GRAND MARNIER, OLIVOLJA & VANILJGLASS	90 KR
RABARBER CLAFOUTIS - CRÈME CHANTILLY	90 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	25 KR/ ST.

