

# ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	29 KR/ ST
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	105 KR
BURRATA - INLAGDA GRÖNSAKER & CODESA SARDELLER	135 KR
SOTAD MAKRILL - RÖKT MAKRILLCRÉME, GRÖN TOMAT & GURKA	135 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	125 KR
TARTE FLAMBÉE AUX ASPARGES – GRUYÈRE, NÄSSELPISTOU, BRYNT SMÖR, GRÖN & VIT SPARRIS	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK	135 KR



## PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - <i>PANISSE, CONFITERAD TOMAT, CHIMICHURRI &amp; SARDELLMAJONNÄS</i>	265 KR
FILET DE SOLE FARÇI - <i>LAXMOUSSEFYLLD RÖDTUNGA, PRIMÖRER &amp; SAUCE MOUSSELINE</i>	265 KR
PLAT DU JOUR - <i>SE TAVLAN ELLER FRÅGA EMMA &amp; MATHIAS</i>	DAGENS PRIS

## FROMAGE

CAMEMBERT FLAMBÉE - <i>CALVADOS &amp; SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER (CA 20 MIN)</i>	215 KR
OSTTALLRIK - FÖR EN	145 KR
OSTTALLRIK - FÖR TVÅ	260 KR
OSTBIT	50 KR



## DESSERTS

TARTE FLAMBÉE SUCRÉE - MANDELCRÈME, RABARBER, ÄNGSYRA & VANILJGLASS	95 KR
PANNA COTTA – MJÖLKCHOKLADPANNACOTTA, HAVREFLARN & HAVTORN	95 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	25 KR/ ST.



