

# ENTRÉES

---

## Escargots

*Sniglar i persilja och vitlök  
Snails in parley and garlic*

## Tartare de thon

*Tonfisktartar, salviacrème, grapefrukt, citronette  
Tuna tartar, sage crème, grapefruit, citronette*

## Topinambour rôti

*Bakad jordärtskocka, gruyére, krispig lök, tryffelmajonäs  
Baked jerusalem artichoke, gruyére, truffle mayonaise*

# PLATS PRINCIPAUX

---

## Confit de canard

*Confiterat anklår, rökt sidfläsk, bönor, selleri, cassouletsås  
Duck leg confit, smoked pork-belly beans, celerie, cassoulet sauce*

## Faux-filet de boeuf grille

*Grillad ryggbiff, risollemandelpotatis, rökt oxmärg  
Grilled sirloin, pomme risolle, smoked ox marrow*

## Lieu noir au four

*Bakad sej, blomkålscrème, betor, valnötter, saffranssås  
baked saithe, cauliflower crème, beets, walnuts, saffron sauce*

# PLATS PRINCIPAUX

---

## Crème Brûlée

*Crème Brûlée  
Crème Brûlée*

## Café gourmand

*Tre små desserter  
Three small desserts*

**3 rätter 595 kr**

**2 rätter 485 kr**