



1990 - 2022

A la Carte

Entrées

Förrätter

Pâté de Campagne	10,50
Klassisk lantpaté (AX) och kycklinglevermousse (SE) Serveras med Cumberlandsirap, purjolökscrème, picklade senapsfrön, cornichons och isad örtmix (G,L)	
Blini à l' École	10,50
Blini med gravad lax (NO) Serveras med romlök, pepparrotssmetana dillmajonnäs och isad dill (L)	
Salade Waldorf à l' Automne	9,50
Waldorfsallad med smörstekta kantareller rostade valnötter, picklad rödlök, örtmix och stekt brioche (L, -G mot beställning)	
Crème de Topinambours	9,50
Krämig jordärtskockssoppa med ugnstrostad svartrot Serveras med rostade frön, friterad grönkål och fyllda fleurons (L, -G mot beställning)	

Plats de poisson

Fiskrätter

Planche de la Mer	22,50
Fisk- och skaldjursplanka med stekt regnbågslax (AX) och ört-citronmarinerade grillade scampin (ID) Serveras med kräfhollandaise, örtstekt gulrot och duchessepotatis (G,L)	
Filet de Corégone grillé a l' Aneth	22,50
Halstrad sik (AX) med krondillsmaksatt beurre blancsås och dillslungad potatis (G,L)	

Plats de viande

Kötträtter

Joue de Boeuf Brässerad oxkind (AX) med grönpepparsås butternutpumpa, gröna bönor och fransk potatiskaka (G,L)	21,00
Magret de Canard Marchand de Vin Ankbröst (FR) smaksatt med havtorn och timjan. Serveras med rödvinssås, palsternackspuré, stekt savojkål och betor (G,L)	26,50

Plat végétarien

Vegetarisk rätt

Légumes Racines au Four Ugnsbakta betor med friterad Mattas Malou-ost, karamelliserad svartrot och palsternackspuré (G,L, - Vegan mot beställning)	19,00
--	-------

Desserts

Efterrätter

Crème Brûlée Brylépudding med lingonsorbet och kanderade hasselnötter (G,L)	8,00
Parfait aux baies d' Églantiers à la Vanille Nypon- vaniljparfait med kolasås, maräng och små munkar (L,-G mot beställning)	8,00
Pomme pochée aux Framboises Hallonpocherat äpple med vitchokladkräm och havreflarn (L,- G och vegan mot beställning))	9,50
Bisquits Kvällens biskvier- gott till kaffet Servitören kan berätta mer (L,G)	2,00 / st