



Glas Champagne
Gaston Cheq med
3 Ostron
165:-

ENTREES - FÖRÄTTER

Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons <i>Löksoppa med gratinerad comté ost och bröd krutonger</i>	115:-	
Salade mélangée & endive au chèvre chaud & noix caramélisées <i>Blandad Sallad med varm getostost, endive och karamelliserade valnötter</i>	125:-	
6 ou 12 Huîtres et leur mignonnette de concombre en gelée <i>6 eller 12 Ostron mignonette med gurkgelé</i>	6 st 145:- / 12st	240 :-
Carpaccio de Saumon fumé des Îles Féroé, orange suprême, crème fraîche & salade frisée <i>Carpaccio av rökt Lax från Färöarna, suprême appelsin, crème fraîche & sallad frisée</i>		155:-
Escargots de Bourgogne cuisinés au Chablis & beurre d'ail <i>6 eller 12 Gratinerade Sniglar lagade med Chablis vin, örtsmör och vitlök</i>	6 st 90:- / 12st	165 :-
Foie gras de canard entier au Piment d'Espelette, sa confiture de figues & ses toasts <i>Hel Anklever med Espelette kryddpeppar och fikon marmelad & toast</i>		175:-

PLATS PRINCIPAUX – VARMRÄTTER

Agnolotti sauce champignons & truffe <i>Agnolotti pasta med svamp & tryffelsås</i>	175:-	
Assiette de charcuteries & fromages <i>Ost & chark bricka (4 ostar, Torkad skinka, Saucisson, Pastej)</i>	175:-	
Risotto de légumes de printemps au safran accompagné de sa noix de st jacques <i>Saffransrisotto med vårsprimörer och pilgrimsmusslor (möjlig få vegetarisk)</i>		185 :-
Moules marinières sauce crème avec frites et mayonnaise à la truffe <i>Ecologiska Klassiska vinkokta musslor med gräddsås och pommes frites med tryffel majonnäsås</i>		185:-
Jarret d'Agneau sauce au Thym & sa purée <i>Lammlägg med timjan sås & mos</i>	215:-	
Magret de canard aux lentilles vertes du Berry et sa sauce aux baies de genièvre <i>Ankbröst, gröna linser från Berry och sås med smak av enbär</i>		225 :-

FROMAGES & DESSERT – OST & DESSERT

Café Gourmand (café & 2 macarons) <i>Kaffe och 2 makroner</i>	65 :-
Profiterolles au chocolat <i>Pâte à choux med vaniljglass & Chokladkräm</i>	75 :-
Fondant au chocolat & sa glace vanille bourbon soupoudrée d'amandes grillées au miel <i>Choklad Fondant med vanilj glass och grillade mandlar i honung</i>	90:-
Tarte Tatin et sa glace vanille <i>Äpplepaj med vaniljglass</i>	85 :-
Assiette de fromages / Osttallrik	95:-