


ENTREES – FÖRÄTTER


Klassisk Fransk Croque Monsieur ou Madame ou végétarien 110:-
Ungsgratinerad toast med fransk torkad skinka, ost, crème fraîche & senap (Madame med ägg & Vegetarisk med svamp)

Quiche champignons et fromage 110:- 
Svamp & ostpaj


Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons 115:- 
löksoppa med gratinerad comté ost och bröd krutonger

Foie gras de canard entier au Piment d'Espelette, sa confiture de figes & ses toasts 175:-
Hel Anklever med Espelette kryddpeppar och fikon marmelad & toast

PLATS PRINCIPAUX – VARMRÄTTER

Agnolotti sauce champignons & truffe 175:- 
Agnolotti pasta med svamp & tryffelsås

Assiette de charcuteries & fromages 175:-
Ost & chark bricka (4 ostar, Torkad skinka, Saucisson, Pastej)

Risotto de légumes de printemps au safran 185 :- 
Saffransrisotto med vårsprimörer

Jarret d'Agneau sauce au Thym & sa purée 215:-
Lammlägg med timjan säs & mos

Confit de canard accompagné de pommes de terre sautées à l'ail 235:-
Konfiterat anklår med vitlöksstekt potatis

FROMAGES & DESSERT – OST & DESSERT

Café Gourmand (café & 2 macarons) 65 :-
Kaffe och 3 makroner

Assiette de fromages / Osttallrik 95:-