

Le Menu du Bistro

À la carte

Sélection de charcuterie 220

*Jambon de Bayonne, Saucisson sec,
Rosette à L'Ancienne*

Huîtres - Ostron

Se svarta tavlan

par Mathias Dahlgren

Meny prix fixe

3 rättersmeny 695

Se svarta tavlan

"Chèvre Chaud"

Röda & gula betor, getost, pepparrot, stekt bröd 175

Saumon fumé

Kallrökt lax, gräddfil, pepparrot, äpple, gurka, rågrödkrisp 185

Tartare de bouef

Svensk mjölkko, sallad, dragon, kapris, frasig potatis 185

Salade du marché

Variation av jordärtskocka, sallad, tryffelvinägg, riven hösttryffel 195

Poulet aux champignons

Kyckling från Munka-Ljungby, ris, svamp, verjus, gräddsås 385 +tryffel 95 sek

Steak au poivre

Svensk rostat, pepparsås, bönor, pommes frites 385

Truite avec beurre blanc

Stekt forell, vitvinssås, gräslök, forellrom, potatis, kål 350

Gnudi à la Parisienne

Gnudi med Comté, pumpapuré, ångad broccoli, riven hösttryffel 300

Moules frites

Svenska blåmusslor, Champagne, pommes frites, aioli 295

Sélection de fromages

2 eller 4 Franska ostar, marmelad 135/250

Crème caramel 95

Mousse au chocolat

Chokladmousse, passionsorbet, chokladjord 110

Pavola

Maräng, blodapelsinsorbet, sabayonne, havsalt, olivolja 130

Glace ou sorbet

Glass eller sorbet, dagens smak 65

Vid allergier, vänligen fråga personalen
Fråga oss om köttets ursprung

Alla priser är i SEK



Le Menu du Bistro *À la carte*

par Mathias Dahlgren

Sélection de charcuterie 220

*Jambon de Bayonne, Saucisson sec,
Rosette à L'Ancienne*

Huîtres - Oysters

See the blackboard

Menu prix fixe

3 courses menu 695

See the blackboard

"Chèvre Chaud"

Red & yellow beets, goat cheese, horseradish, fried bread 175

Saumon fumé

Smoked salmon, sour cream, horseradish, apple, cucumber, rye bread crisps 185

Tartare de bœuf

Swedish dairy cow, salad, tarragon, capers, crispy potatoes 185

Salade du marché

Variety of Jerusalem artichoke, salad, truffle vinaigrette, autumn truffle 195

Poulet aux champignons

Chicken from Munka-Ljungby, rice, mushrooms, verjus, cream sauce 385 +truffle 95 sek

Steak au poivre

Swedish beef cutlet, peppercorn sauce, beans, French fries 385

Truite avec beurre blanc

Fried trout, white wine sauce, chives, trout roe, potatoes, cabbage 350

Gnudi à la Parisienne

Gnudi with comté, pumpkin purée, steamed broccoli, autumn truffle 300

Moules frites

Swedish blue mussels, Champagne, French fries, aioli 295

Sélection de fromages

2 or 4 French cheeses, marmalade 135/250

Crème caramel 95

Mousse au chocolat

Chocolate mousse, passion fruit sorbet, chocolate soil 110

Pavola

Meringue, blood orange sorbet, sabayon, sea salt, olive oil 130

Glace ou sorbet

Ice cream or sorbet 65

If you have any allergies, please ask the staff

Ask us about the origin of the meat

All prices are in SEK

