

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Amuse-bouche

Caviar

Pierre Gerbais, Grains de Celles Cuvée Sparrow, Champagne

Entrée

Confiterad karljohansvampskrämm, potatis, svamp, tryffel

Rouges Queues Maranges Vignes Blanche 2020, Bourgogne

La Mer

Hummerbisque, smörstekt hummer, cognacsgrädde

Monthelie-Douhairet-Porcheret, Meursault 2022, Bourgogne

La Viande

Ryggbiff, pepparsås, pommes frites

Margaux du Château Margaux 2017, Bordeaux

Dessert

Vit choklad, passionsfrukt, maräng

Belargus, Coteaux de Layon 2022, Loire

Petit four

Macarons

Mat & vin 3500sek

Mat & alkoholfritt 2500sek



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Amuse-bouche

Caviar

Pierre Gerbais, Grains de Celles Cuvée Sparrow, Champagne

Entrée

Confit porcini mushroom purée, potatoe, mushrooms, truffles

Rouges Queues Maranges Vignes Blanche 2020, Bourgogne

La Mer

Lobster bisque, butter-fried lobster, cognac cream

Monthelie-Douhairet-Porcheret, Meursault 2022, Bourgogne

La Viande

Sirloin, peppercorn sauce, french fries

Margaux du Château Margaux 2017, Bordeaux

Dessert

White chocolate, passion fruit, meringue

Belargus, Coteaux de Layon 2022, Loire

Petit four

Macarons

Food & wine 3500sek

Food & non-alcoholic 2500sek

