

Nyårsmeny

Amuse-bouche

VINTERTRYFFEL

Ägg "Royale", vintertryffel, karamelliserad rödlök, gruyère och friterad purjolök
Egg "Royale", winter truffle, caramelised onions, gruyère and crispy leeks

Förrätt

HUMMERCOCKTAIL

Avocadocrème, anchomajonnäs, frissésallad, romansallad och rostad levain
Lobster cocktail, avocado, ancho mayonnaise, frissé and romain lettuce and toasted levain bread

Varmrätt

LÄTTRIMMAD, UGNSBAKAD FJÄLLRÖDING

L öjrom från Kalix, blomkålscrème, dragonemulsion, potatiscrisp, brynt smör och citron
Vendace roe, cauliflower puré, tarragon emulsion, potato crisp, burre noisette and lemon

— ALTERNATIVT —

TOURNEDEDOS

Oxfile, halstrad anklever, portvinssky, haricots verts, samt potatis -och jordärtskocksgratin
Fillet of beef, foie gras, portwine sauce, haricots verts with potato -and Jerusalem artichoke gratin

Dessert

HJORTRONPARFAIT

Myltade hjortron, mörk chokladmousse och rostade hasselnötter
Cloudberry parfait, cloudberry, dark chocolate mousse and toasted hazelnuts

TIDIG SITTING, MENY 695 / PER PERSON

SEN SITTING, MENY 795 / PER PERSON

VINPAKET 425 KR / PER PERSON