

Chef Karim Khouani | 4<sup>e</sup> november 2021

## GASTRONOMISK MENY

---

Amuse bouche

### ENTRÉE

Foie gras de canard poêlé aux fruits de la passion,  
noix confites & barbe à papa

*Lättstekt anklever med passionsfrukt,  
kanderade nötter & sockervadd*

### POISSON

Filet de turbot au beurre blanc & sauce ciboulette

*Piggvar filé med beurre blanc (smörsås) & gräslöks sås*

### VIANDE

Filet de bœuf Rossini, foie gras de canard en brioche  
& truffe noire

*Oxfilé Rossini, anklever brioche & svart tryffel*

### DESSERT

Tarte tatin classique avec glace vanille et chantilly

*Klassisk Tarte tatin med vaniljglass & chantilly crème*

## VINPAKET

5 Glas

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru  
Pacherenc du Vic Bilh Château d'Aydie 2017  
Chablis 2019  
Châteauneuf du Pape 2019  
Sauternes Château d'Arche 2018 Grand Cru

Pris:

Meny 795 :-

Vinpaket 695 :-

En vegetarisk meny finns tillgänglig på begäran

**Begränsat antal platser!**