

Sällskapsmeny

För sällskap 9 personer eller fler. Välj mellan kött och vegetariskt till förrätt och huvudrätt, avsluta med ost eller dessert. Menypris 645/person (helvegetarisk meny 575/person).

Förrätt

RÅBIFF PÅ SVENSK OXE

Dragon, bakade tomater, sotad sallad, pinjenötter, senapspicklad lök, krasse & riven gruyère

SVAMPTOAST

Säsongens smörstekta svampar, lökmarmelad, rostat levainbröd, cognacspetsat purjolöksskum, purjolökssalsa & dijondressad sallad

Huvudrätt

STEAK FRITES

Ryggbiff, tomatsallad med silverlök och parmesan, brynt smörbearnaise & pommes frites med örter

LÄTTSTEKT BLOMKÅL

Dushessepotatis, beurre blanc, champinjoner, dillstekt brödkrisp & citron



Dessert

KVÄLLENS OST

Marmelad & knäcke

CRÈME BRÛLÉE

Sorbet på lime, honung och yoghurt med crumble

Choix du Chef

Choix du Chef beställs av hela sällskapet vid bordet. Menypris 795/person, vinpaket 695/person.

LITEN APTITRETARE

RÅBIFF PÅ SVENSK OXE

Dragon, bakade tomater, sotad sallad, pinjenötter, senapspicklad lök, krasse & riven gruyère

2023 La Belle Angèle, Badet Clément

SVAMPTOAST

Säsongens smörstekta svampar, lökmarmelad, rostat levainbröd, cognacspetsat purjolöksskum, purjolökssalsa & dijondressad sallad

2022 Chablis Le Finage, La Chablisienne

BAKAD TORSKRYGG "FISKGRATÄNG"

Torsk från Norge, duchessepotatis, löjroms-beurre blanc, champinjoner, citron, dillstekt brödkrisp & gröna ärtor

2023 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal

RYGGBIFF

Ratatouille, silvrlök, krispig kryddig potatis, basilika & skysås

2019 Torus Rouge, Fabrice Dubosc

PRALINÉ-TARTELETT

Brynt smörkola & praliné i tartlett, karamelliserade hasselnötter, blodapelsin, maräng och yoghurt- & blodapelsinsorbet

2018 Sauternes, Le Tertre du Lys D'or

Chambre séparée

*Vill ni sitta avskilt? Kanske har ni ett viktigt affärsmöte eller privat tillställning?
Boka vårt chambre séparée med plats för 14 personer!*