

1 dec tom 31 mars

Ankleverterrin

Serveras med rostad brioche, pistagenötter och körsbärskompott

Grillad kalv entrecote

Serveras med konfiterad rödlök, svamp-morotsragu och tryffelvelouté

Citroncrème

Körsbärskompott och chokladgalette

795:- per person

Råbiff

Senap, kapris, friterad rödlök, picklad gurka

Halstrad gösfilé

Smörbakad potatis, grillad fänkål och bouillabaissesås

Savayon

Marinerade bär och champagne

850:- per person

Lättgravad hälleflundra

Rödbeta, brynt smör och krasse

Gårdskyckling "Bourguignonne"

Svamp, rökt sidfläsk, lök och rödvinssås

Crème Brûlée

Apelsin

850:- per person

Gruppmenyer för förbeställning till sällskap för fler än 10 personer. Förbeställs senast 2 veckor innan ankomst. Meddela eventuell specialkost.