



Meny okt-nov

Förrätter

Smörstekt pilgrimsmussla med mandelpotatiscreme, rotfruktschips och gele på räkfond samt champagne	150
Carpaccio på ren, rårörda lingon, västerbottencreme, granblommor, granskott och friterad kapris	150
Gratinerad getost med saltbakad rödbeta, knaperstekt pancetta, rostad mandel och Ruccolasallad	120
Jordärtskocksoppa med rostade kikärter och sojaböner samt friterad morot	120

Huvudrätter

Grillad tonfisk med parmesanratinerad rödräka, lime- och skaldjursås samt svart risotto med betor	285
Ankbröst med vitlök- och citronstekta kantareller, körsbärssky, pumpacreme samt parmesanpotatiskaka	300
Hjortytterfile med kantarellsås, haricot vertes samt mandelpotatis och jordärtskockstarte	300
Auberginebakelse med tomat- och puylinsragu samt kantarellrisotto med tryffel	250

Desserter

Äppelvariation med karamellglass	125
Smördegbakelse med hallon och mascarponeglass	125
Dulche de lechepannacotta med passionsfrukt- och camparisorbet,rostade kokosflakes och ananas	125
Glace au four med hjortronparfait, italiensk maräng och mazarinkaka	125