



NYÅRSSUPÉ

FÖRRÄTT

KRÄMIG HUMMERSOPPA

En silkeslen essens av hummer, förädlad med halstrad kammussla och smörstekt ostronskivling.

CREAMY LOBSTER

Soup A silky essence of lobster, refined with seared scallop and butter-basted oyster mushroom.

VARMRÄTT

OXFILÉ ROSSINI

Tournedos vilande på smörstekt brioche, krönt med len anklever och förfinad portvinsky. Serveras med potatisgratäng, elegant avslutad med färsk tryffel.

BEEF FILLET ROSSINI

Tournedos resting on toasted brioche, crowned with smooth foie gras and a refined port wine sauce. Served with potato gratin, elegantly finished with fresh truffle.

EFTERRÄTT

MANDEL- & KARDEMUMMAKAKA

Med cognacsglass, vinteräpple och brynt smör
– en varm och utsökt final på kvällen.

ALMOND & CARDAMOM CAKE

With cognac ice cream, winter apple and browned butter
– a warm and exquisite finale to the evening.

1095 KR/PERS