Vi inleder kvällen med ett festligt mingel i baren. Njut av två utvalda snittar tillsammans med ett glas Champange, den perfekta starten på årets sista kväll!

FÖRRÄTTER

HUMMERBISQUE

Med marconamandelpuré, apelsinblomkål och Piment d'Espelette.

Wine Pairing: L Chablis, Domaine Laroche
Burgundy, France

TARTAR

Handskuret svenskt innanlår, med balsamico, rotselleri, picklad schalottenlök, rostat rågbröd och riven rödbrokig ost.

Wine Pairing: Barbera d'Alba, Raimonda, Fontanafredda
Piedmont, Italy

OSTRON – INTERMEZZO 35kr

Fine de Claire-ostron med gincrème, enbär, havtornsgranité och valnöt.

Vi rekommenderar att ni kompletterar middagen med en intermezzo före varmrätterna
Prata gärna med er servitör om ni önskar lägga till detta.

VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA

Med blåmusselvelouté, fänkål, dill, äpple, ostronvinägrett och palsternackspuré.

Wine Pairing: Chardonnay, Bourgogne Blanc
Burgundy, France

ANKBRÖST

Smörstekt ankbröst med sauterad grönkål, brynt smör, blåbärsky och potatisfondant.

Wine Pairing: Pinot Noir, Bourgogne Rouge
Burgundy, France

DESSERT

NYPONCONSOMMÈ

Med hemmgjord fjällfilsglass och madeleinekaka.

Vi rekommenderar 5 cl Kressman Sauternes - 180kr

MENY: 1195KR/PERSON
DRYCK: 485 KR/PERSON

Inkluderar 4 halvglas vin och ett glas Champange

NÅGOT EXTRA TILL BORDS

Crèmant de Bourgogne Brut, Bailly Lapierre ..... 815 kr
Burgundy, France N.V

Réservée Brut, Bouché ..... 950 kr
Champange, France N.V

Blanc de Blancs Brut, Bouché ..... 595 kr
Champange, France N.V

FESTLIGT

Hotshots ..... 115 kr
Galliano, kaffe & grädde

Irish Coffee ..... 155 kr
Whiskey, kaffe & grädde

Espressomartini ..... 175 kr
Vodka, Kaluha, espresso & grädde

Alkoholfria alternativ finns