

MENYFÖRSLAG



KANAPÉER

Crostini med kräm på kronärtskocka, parmesan och gräslök

Smördegspuff med ostkräm, toppad med honung och krasse

Pissaladière - Fransk löktarte med oliver & sardeller

Chèvre Chaud - med balsamico-rödbeta och rostade solrosfrön

Halstrad tonfisk med kapris-gremolata och torkad tomat

FÖRRÄTT

Italiensk råbiff med soltorkad tomat-kräm, basilika och pinjenötter

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, persilja, fänkål och vitlök

Crème Ninon - sval ärtsoppa med mandel & råmarinerade kikärter

Sotad röding med gurka, äpple, kavringsmulor och fläder-vinaigrette

Klassisk vitello tonnato på kalvinnanlår med tonfisksås



VARMRÄTT

Lamm med bräserverade morötter, gräddkokta vita bönor och tryffelsky

Pocherad rödtunga med sherrysås, vaxbönor och broccoli

Rostad vårkyckling med ankleversås, primörer och timjan

Bakad havsabborre serveras med ramlökrisotto, fänkål och citron

Iberico-kotlett med romescosås, grön sparris och rostad nypotatis

DESSERT

Tarte Tatin med lavendelglass

Mandelkaka med rårörda hjortron och vispad vaniljgrädde

Pavlovabakelse fylld med rabarbercurd och flamberad ananas

Choklادتårta med ganache och halloncoulis