

L'apéro

French 75

Champagne, gin, citron, socker.

22

Negroni

Gin, Campari, Vermouth.

18

Dry martini

Gin, Vermouth.

18

Citronnade maison

Citron, mynta, socker.

9



LE CAGNARD

Förrätt

Ostron Rockefeller Spenat, hollandaise-sås, gräslök	12
Kronärtskocka Café de Paris-smör, citron, espelettepeppar	8
Grillad & marinerad paprika Kapris, schalottenlök, ansjovis, olivolja	14
Blåmusslor med grillad crème double Gurka, sherryvinäger, schalottenlök, dill, pangrattato	20
Råbiff Selleri, pecorino, olivolja, rucolamajonnäs, schalottenlök, pommes alumettes	22
Grönsakscrudités Säsongens färska, lokala grönsaker, Nobis-sås	18

Varmrätt

Pepperstek Oxfilé, pepparsås, sallad, pommes frites	48
Pagrefilé Caponata med aubergine, tomat, kapris och oliver, serveras med smörkokt potatis	42
Fettuccine Hemlagad pasta med säsongens svamp, svartkål, ägg, svartpeppar, rosmarin	28
Grillade lammkotletter Smörade bönor, pistou, lammjus, polentafritters	40
Confiterat anklår Anklår, rostad rotselleripuré, inlagda senapsfrön, kål, persilja	32
Fransk majskycklingfilé Grön sparris, murklor, ramslök, smörad kycklingbuljong, serveras med krispig potatis	36

Dessert

Ost Utvalda ostar, marmelad	18
Pain perdu ”Fattig riddare”, vaniljglass, karamellsås	15
Chokladtart Crème Fraiche, maraschinokörsbär, havssalt	12
Glass / Sorbet	6

Menu du chef

Amuse-bouche

Blåmusslor med grillad crème double
Gurka, sherryvinäger, schalottenlök, dill, pangrattato

Grillade lammkotletter
Smörade bönor, pistou, lammjus, polentafritters

eller

Pagrefilé
Caponata med aubergine, tomat, kapris och oliver, serveras med smörkokt potatis

Choklادتart
Crème Fraiche, maraschinokörsbär, havssalt