

À LA CARTE MENY

LES ENTRÉES

Stekta gröna tomater från Forslunda 145 kr
Roquefort, grillad paprika och plocksallat från Oxviken

Tartar på rimmad röding 145 kr
Melon, gurka, basilika, syrad grädde och crostini

Löjrom från Bottenviken 195 kr
*Mandelpotatisrösti, äpple, gräddfil, kavringsschips
och dillolja*

Gratinerade havskräftor 145 kr
Brynt smör, vitlök, timjan och rostad baguette

Escargot à la provençale 145 kr
Vitlöksgratinerade sniglar med rostad baguette

LES PLATS

SÄSONGSRÄTTER

Vasslebakad och flammad purjolök 245 kr
*Sommarkantareller, knaperstekta belugalinser,
smörkokt lökcrème, vitost på fjällko från Nyliden
och vassleskum*

Smörstekt Abborre 245 kr
Färska bönor, dill, gräslök och ansjovishollandaise

Hälleflundra 245 kr
*Inkokt kronärtskocka med tomat, vinäger, zucchini
och färska örter*

Till säsongsrätterna serveras färskpotatis- och
Västerbottensostkroketter

FRANSKA KLASSIKER

Gratinerade havskräftor 245 kr
Brynt smör, vitlök, timjan och rostad baguette

Confit canard 245 kr
*Confiterat anklår med stekt sallad från Oxviken,
knaperstekta belugalinser, Vindelnrökt sidfläsk
och getost dressing*

Steak Frites på svensk entrecôte 295 kr
Forslundatomater, dragonsmör och svartpepparsky

Till Franska klassiker serveras citron- och parmesanslungad
pommes frites