

À LA CARTE MENY

APERITIF

Fleury Blanc de Noir Champagne	125 kr/glas
Richard Juhlin alkoholfritt bubblande vin	85 kr/glas

3-RÄTTERS MENY MED VINPAKET 395 kr 325 kr

Valfri förrätt, varmrätt och dessert
Tillägg för Havskräftor 50 kr och Oxfilé 75 kr
Ostar som en fjärdesservering 75 kr



LES ENTRÉES

Friterad getost 125 kr
Grillad grön sparris, fältsallat, tomat- och vaniljmarmelad

Vit sparris 125 kr
Helportion 245 kr

*Mandelpotatiscrème med parmesan och citron,
bakat ägg, brynt smör och friterad lök*

Tartar på röding och pilgrimsmussla 125 kr
Ramlöksemulsion, syrad gurka, rädisa och forellrom

Björkrökt ankbröst 125 kr
*Saltbakade rödbetor, rödbetssirap, hasselnötter
och rödbetsblast*

Vitlöksgratinerade havskräftor 175 kr
Stekt vitlöksbröd

LES PLATS

Rostad blomkål 245 kr
*Nässelcrème, toppmurklor, belugalinser och
brynt smör*

Moules frites 225 kr
*Vinkokta blåmusslor med citron- och parmesan-
slungad pommes frites och aioli*

Bakad röding 265 kr
*Smörkokta majrovor och rädisor med dillchips
och musselskum*

Halstrad gös 265 kr
Vit sparris, spenat och brynt smör hollandaise

Oxfilé från Österbotten 325 kr
*Grön sparris, bearnaisesås, citron- och parmesan-
slungad pommes frites och rödvinsky*

Le Garage lammkorv 265 kr
*Bondbönsapuré, mostarda på grön tomat och
krispig lök*

*Krossad potatis med vårlök, citron och persilja
serveras till rostad blomkål, bakad röding, halstrad
gös och Le Garages lammkorv*