

## À LA CARTE MENY

---

**3-RÄTTERS MENY** 450 kr

**VINPAKET** 325 kr

---

Valfri förrätt, varmrätt och dessert  
Tillägg för Löjrom och Entrecôte 50 kr

---



---

### LES ENTRÉES

---

**Nässelsoppa med getost** 145 kr  
*Hasselnöt, rädisa, krasse och friterade nässlor*

**Vit sparris med forellrom och avrugakaviar** 145 kr  
*Bakat ägg, sparrisskum och krispig potatis*

**Löjrom från Bottenviken** 195 kr  
*Mandelpotatisrösti, äpple, gräddfil, kavring-chips och dillolja*

**Steak tartar** 145 kr  
*Råbiff på oxfilé med ramslöksemulsion, grillad grön sparris och picklad vårlök*

**Anklever au torchon** 145 kr  
*Ankleverterrin med gelé på Brännlands cider, spenat, rostade hasselnötter och brioche*

---

### LES PLATS

---

#### SÄSONGRÄTTER

**Smörbakad tempelkål** 235 kr  
*Sparris, sockerärt, crème på gröna ärtor och murkelskum*

**Röding** 275 kr  
*Vit sparris, primörmorot, sockerärt, ärtskott, champagneskum och ramslöksolja*

**Halstrad gös** 295 kr  
*Grön sparris, ostronskioling, jordärtskocka och smörad kycklingbuljong med tryffel*

**Variation på norrländskt lamm** 295 kr  
*Korv och stek med rostad primörmorot, picklad polkabeta, ramslök och lammsky*

Till säsongsrätterna serveras stött potatis med gräddfil, vårlök och brynt smör

#### FRANSKA KLASSIKER

**Moules frites** 235 kr  
*Vinkokta blåmusslor med aioli*

**Steak tartar** 235 kr  
*Råbiff på oxfilé med ramslöksemulsion, grillad grön sparris och picklad vårlök*

**Steak Frites på svensk entrecôte** 325 kr  
*Grön sparris, bakad tomat, konjak- och svartpepparsmör, rödvinskky och dragonmajonnäs*

Till Franska klassiker serveras citron- och parmesanslungad pommes frites

---