

À LA CARTE MENY

3-RÄTTERS MENY 450 kr

VINPAKET 325 kr

Valfri förrätt, varmrätt och dessert

Tillägg för Löjrom och 50 kr och Oxfilé 70 kr

3-RÄTTERS GRÖN MENY 395 kr

Getost, Muscatpumpa och valfri dessert

Vinpaket tre utvalda ekologiska vinglas 325 kr



LES ENTRÉES

Friterad getost 125 kr

Gulbeta, kallpressad rapsolja, ruccola och valnötter

Räkor och avokado 145 kr

På brioche med nobisdressing, pepparrot, rädisa och fältsallat

Löjrom från Bottenviken 195 kr

Mandelpotatispuré, syrad grädde och friterad lök

Steak tartar 145 kr

Råbiff på oxfilé med kapris, picklad beta, frisésallat, friterad lök och dijonnaise

Anklever au torchon 145 kr

Ankleverterrin med gelé på brännlands cider, spenat, rostade hasselnötter och brioche

LES PLATS

SÄSONGRÄTTER

Bakad muscatpumpa 245 kr

Rökt gräddfäl, spenat, hasselnötter, soja och brynt smör

Röding 275 kr

Blomkål, forellrom, blåmusselskum och friterade blåmusslor

Skreiitorsk 295 kr

Fänkålscrudité, champinjon, spenat och hummersås

Tryffeljärserad vaktel 295 kr

Morot, skärböner och smörad kycklingbuljong

Till säsongsrätterna serveras en potatis- och parmesan-krokett med citron och persilja

FRANSKA KLASSIKER

Moules frites 245 kr

Vinkokta blåmusslor med aioli

Steak tartar 245 kr

Råbiff på oxfilé med kapris, picklad beta, frisésallat, friterad lök och dijonnaise

Chateaubriand på oxfilé från Österbotten 345 kr

Bränd morot, lök, Café de parissmör, rödvinssky och dragonmajonnäs

Till franska klassiker serveras citron- och parmesanslungad pommes frites