



## LE GOURMET PÅSKMENY

Torsdag till Lördag

3 rätters

### Förrätter

#### Œufs mimosa en trois variétés

Mimosa ägg i tre varianter: fyllda med tonfiskkräm, avokadogula & dijonsenap med rökt lax

Eller

#### Petit Tartare de bœuf Charolais « au couteau »

Liten oxtartar 'au couteau' (från charolais Frankrike) med dijon, hackad scharlottenlök, kapris, tartarsås, äggula, cornichons och pommes frites

### Huvudrätter

#### Blanquette de veau classique

Blanquette de veau -klassisk kalvköttragout på timjan & pärlök med champinjoner och morötter serverat med kokt potatis

Eller

#### Grand tartare de bœuf 'au couteau' (charolais France)

Stor oxtartar 'au couteau' (från charolais Frankrike) med dijonsenap, hackad scharlottenlök, kapris, tartarsås, äggula, cornichons och pommes frites

Eller

#### Boulettes d'asperges frites à la provençale

Friterade sparrisbollar provençale med vitlöksmarinerade champinjoner & chilifräst paprikahack (Veg)

### Dessert

#### Tartelette à la ganache au chocolat, baies fraîches & muscade

Tartlette med chokladganache, färska bär & nötkross

**Pris : 325 :-**

**Vinpaket 3 glas: Champagne - Vitt – rött: 285:-**

Indiquez-nous si vous êtes allergique ou végétalien, nous nous adapterons et vous proposerons un plat spécial  
Är du allergisk eller vegan, säg till oss så anpassar vi oss & erbjuder en speciell rätt