

NYÅRSSUPÉ



•

AMUSE BOUCHE

Två olika ostron.

Ostron med Mignonett med Champagne; svart kaviar toppat med fingerlime

Ostron Rockefeller: gratinerat ostron med stuvad spenat och hollandaisesås och örter.

•

FÖRRÄTT

Smörstektt pocherad hummer med tomatgelé, kavrincrisp och kumminemulsion.

•

VARMRÄTT

Grillad älgto mahawk med brynt smör timjanvitlök, smörstektt svamp, trattkantarellskum, hasselbackspotatis på mandelpotatis, toppad med löjrom, gräslök och syrad grädde.

•

DESSERT

Apelsinmacaron med havtornssorbet, variation på choklad, marinerad blodapelsin samt apelsinchokladsnö.

•

Supé: 1198 kr/person

TAGE