

MENU GRAND

VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Frasig panisse, marinerade kronärtskockor, dressing provençale, torkade oliver och Comté.

LÉGUMES ROYAUX

Confiterad kungsmussling och rostad jordärtskocka. Serveras med brässerad spetskål, dragonvelouté och rotfruktsgratäng.

POT AU CHOCOLAT

Bakad choklad, crème pâtissière, hallonpuré, karamellflarn och mynta.

ICKE-VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Frasig panisse, marinerade kronärtskockor, dressing provençale, torkade oliver och Comté.

ENTRECÔTE DE VEAU

Pepparstekt kalventrecôte, brässerad spetskål, sauce espagnole och rotfruktsgratäng.

POT AU CHOCOLAT

Bakad choklad, crème pâtissière, hallonpuré, karamellflarn och mynta.

545 KR / PERSON

442 kr ex moms.

HAR DU KOLL PÅ PANISSE? SOM POMMES FAST PÅ KIKÄRTSMJÖL. POPPIS I PROVENÇE!

BOULEBAR

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

Med reservation för ändringar.

MENU GRAND

VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Crispy panisse, marinated artichokes, provençale dressing, dried olives and Comté.

LÉGUMES ROYAUX

French horn mushroom confit and roasted Jerusalem artichoke. Braised pointed cabbage, tarragon velouté and root vegetable gratin.

POT AU CHOCOLAT

Baked chocolate, crème pâtissière, raspberry purée, caramel tuile and mint.

NON-VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Crispy panisse, marinated artichokes, provençale dressing, dried olives and Comté.

ENTRECÔTE DE VEAU

Pepper-fried veal steak, braised pointed cabbage, sauce espagnole and root vegetable gratin.

POT AU CHOCOLAT

Baked chocolate, crème pâtissière, raspberry purée, caramel tuile and mint.

545 KR / PERSON

442 kr excl vat.

HAVE YOU HEARD OF PANISSE? LIKE FRIES BUT MADE WITH CHICKPEA FLOUR. POPULAR IN PROVENÇE!

BOULEBAR

If you are allergic, ask us about the ingredients.

Subject to change.