

# 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**

*480 kr ex moms.*

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

## 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**

*480 kr excl vat.*

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

## BOULEBAR

*If you are allergic, ask us about the ingredients.*

*Subject to change.*