



ENTRÉES/FÖRRÄTTER

Toast aux Crevettes 155:-

Räkor, forellrom, majonnäs, dill, citron & smörstekt toast bröd

Tartare de Boeuf 169:-

Råbiff med klassiska tillbehör

Escargot 149:-

Cognac flamberade sniglar, chili, vitlök, citron, persilja & surdegsbröd

PLATS/VARMRÄTTER

Steak de boeuf 315:-

Grillad Ryggbiff m. rödvinsås. Serveras m. Potatis gratäng.

Fletan poêle 305:-

Stekt hällefilé m. Smörsås, färska örter & dillslungad potatis

Filet de porc 245:-

Peppar stekt fläskfilé med ugnsbakad potatis, smörad oxsky & kantarellsås

Pates aux homard 255:-

Hummer pasta m. Brynt smör smaksatt med tryffel, persilja & parmesan

Moules Marinières 239:-

Blåmuslor, vitt vin, vitlök, grädde, persilja, serveras med aioli, pommes frites & surdegsbröd

Chili Moules Frites 239:-

Blåmuslor, chili, vitlök, vitt vin, lök, persilja, citron, serveras med aioli, pommes frites & surdegsbröd

Hamburger Maison 195:-

Högrevsburgare, tryffelmayo, bacon, karamelliserad lök & gruyèreost, serveras med pommes frites

Salade aux Chèvres 209:-

Panerad chèvre, sallad, marconamndlar, fikonhonung & betor

DESSERT

Bakad chokladterriner m. Krusbär & cointreau grädde 95:-

Mascarpone & citronmousse m. Lakrits & hallonkrisp 85:-

Kvällens ost tallrik m. Marmelad & fröknäcke 89:-

La Vue's Trio 125:-

Enkel espresso, chokladtryffel & 3 cl calvados eller 3 cl marc