

Meny Nyårsafton 2018

Aptitretare

Ankleverterrine med lökmarmelad på crostini
Crostini med skagenröra på handskalade räkor, toppad med
gräslök
Löjromskrustad med rödlök på toppen och citronkräm i botten

Förrätt

Hummersoppa med färskt hummerkött och örttopping som
serveras med en liten västerbottenttoast

Skaldjursplateau

1/2 hemkockt hummer,
3st Franska ostron (Pousse en Claire, Fine de Claire & Vertes)
från familjen Favier ostronodling i Marenne
1/2 färsk krabba
En näve rökta räkor
Serveras med grillat surdegsbröd och 4st hemlagade såser

Mellanrätt

Ett Rockefeller ostron och en halstrad pilgrimsmussla med
vitlökssmör på en bädd av rucola Parmesan och finhackad bacon.

Dessert

Oyster Bars berömda Crème Brûlée med färska hallon

Pris: 998kr per person

