

Menu Gastronomique

Canapées

Petit Choux with mushrooms
Chocolate macaron and foie gras
Our way of Pissaladière
Veal tartar with horseradish and caviar
Crème brûlée based of foie gras
Fourme d'Ambert and pansé flowers

Palmer & Co, Brut Reserve NV Champagne, Montagne de Reims
Richard Juhlin, Non-Alcoholic champagne NV, Champagne

Langoustine - Bisque - Dill
Château Fuissé, Pouilly-Fuissé 2015, Bourgogne
Alain Milliat, Jus Pomegranade, Kiryat-Gat Israel

Red Mullet – Spring onion - Tomato
Domaine Bunan, Blanc de Blancs NV, Provence
Alain Milliat, Jus Tomate Verte, Rhône

Foie gras - Passion fruit - Cotton candy
Rolly Gassmann, Rotleibel de Rorschwihr Pinot Gris 2009, Alsace
Alain Milliat, Jus de Raisin Sauvignon Blanc Vendange Precoce, Sud-Ouest – Gaillac

Grape fruit - Vanilla - Dill

Turbot - Beurre blanc - Kalixlörrom
Santiuorio, Tinci 2016, Campania
Alain Milliat, Jus Rhubarbe, Picardie – Hauts - de - France

Swedish Beef – Asparagus - Truffle
Chateau Chantalouette 2014 Bordeaux
Alain Milliat, Nectar Cassis Noir de Bourgogne, Tain l'Hermitage - Rhône

Lemon - Tarragon

Coconut - Vanilla - Pineapple
Alfiero Boffa, Moscato d'Asti 2017, Piemonte
Dryckeriet, Hoppy Grape, Stockholm

Petit Fours

BRASSERIE
..... 1742