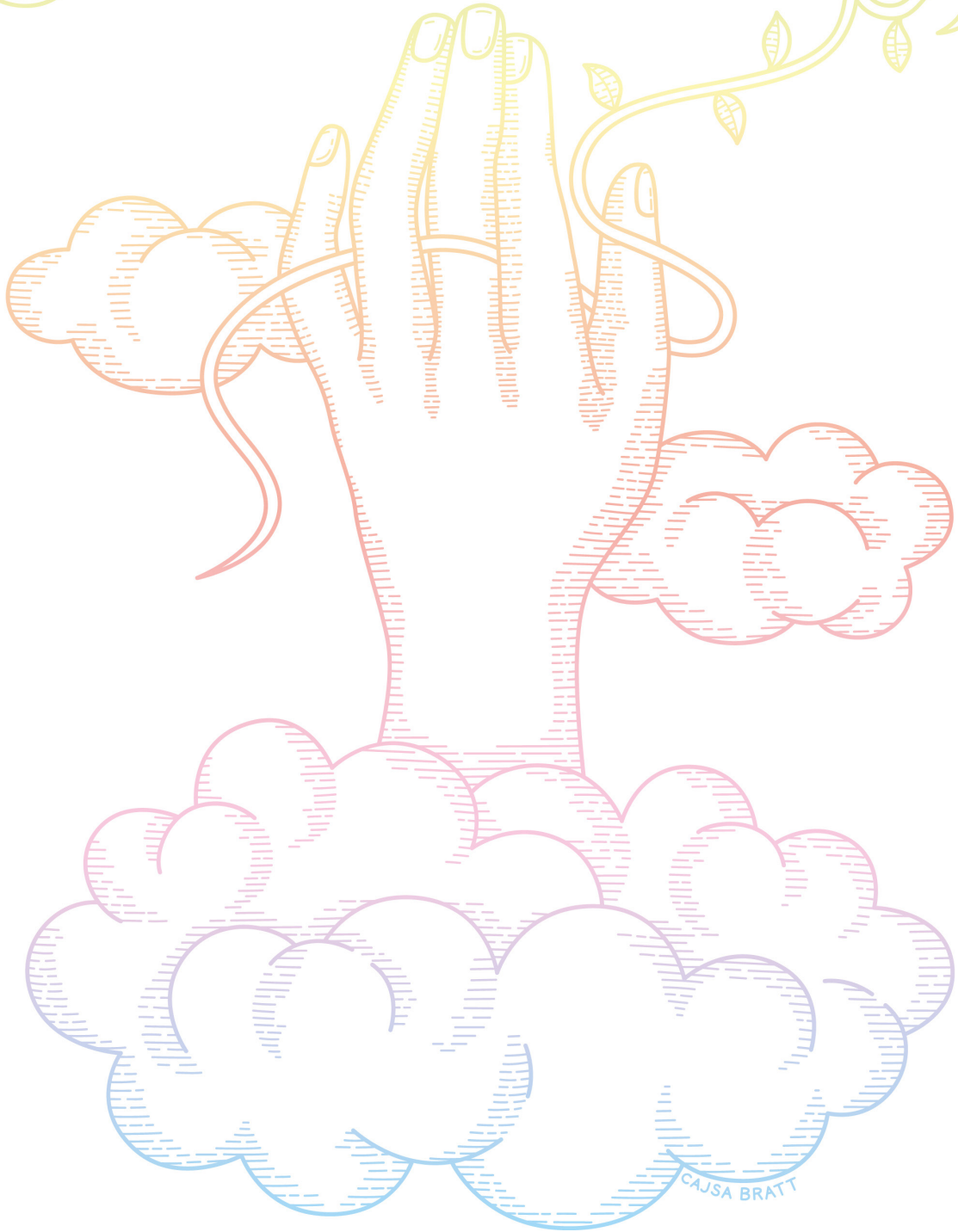


Les Bûches



CAJSA BRATT

LaTour



DEGUSTATION DE PRIMEURS

ORTIES AUX GOUGÈRES

Soppa av årets första nässlor med hummergougères

ASPERGES BLANCHES AAA

Vit sparris med hollandaisesås, lax från Färöarna gravad med Pernod- och Espelettepeppar

SALADE DE HOMARD

Tryffelstekt blåhummer med vit sparris, rabarber och Marseillevinäger

ROUGET ANTIBOIS

Rouget med Niceoliver, tomat, citron, spritärter, färskpotatis och basilika

CAILLE DE CHALLANDE AU PRIMEUR

Vaktel från Challande med vårprimörer, färserade toppmurklor, nässlor och ramlök

PÊCHE BLANCHE

Vit persikosorbet med Champagne

PAVLOVA

Rabarber, vit choklad, maräng och åkerbärglass

2 500 KR