



**21:e mars 2018**

## **Menu Goût de France**

Soppa på Karl-Johansvamp och Roscofflök med  
örter och krutonger  
*2016 Deiss Alsace Blanc*

Rilette på svensk kanin med rågröd, dijonnais,  
syltad lök och cornichons  
*2015 Rijckaert Les Sarres Savagnin*  
*2016 Mas de Libian Vin de Petanque*

Frikassé på ångkokt kolja med skaldjursvinaigrette,  
hummercoulis och Duchessepotatis med rostad mandel  
*2016 Chagnoleau Macon Villages Le Carruge*

Brillat Savarin med körsbärskompott  
*2015 Lump Bourgogne Rouge La Paulée*

Ljus chokladmousse med chokladbrownie, mintglass och  
hasselnötskrokant  
*2015 Ch. Tirecul la Gravière Les Pins*

*995 kr inklusive vin*