

LES SNACKS

Almonds	65
Olives	65
Anchovies, toast & lemon	150
Comté	85
Charcuterie plate	185
Mixed plate	250
Saucisson	95
Green salad	65

LES APÉRITIFS

Champagne	210
Prosecco	170
Helles Lager	75
Poiré Cider	85
Negroni	145
Dry Martini	145
Orangina 0,0%	45
Antilope 0,0%	125

LE MENU

Your choice of
starter, pasta, main course & dessert.

7 4 5

LES ENTRÉES

Burrata, cucumber gazpacho & summer oil.....	185
Green beans, blackcurrants, red onion , crème crue & mint.....	185
Tarte fine à la tomate.....	180
Skate wing meunière, capers, parsley & lemon	195
Salade de poulpe façon St Jean de Luz	190
Pork belly tonnato, taggiasca olives & anchovy.....	180

LES PÂTES

Fermentata 'cacio e pepe'	195/265
Casarecce alla ragù genovese	195/265
Agnolotti filled with ricotta, mint & almonds	245

LES PLATS

Shiitake, grilled baby gem, fried sage & mushroom jus.....	335
Cod, swiss chard, agretti, blackcurrant leaf oil & beurre blanc	445
Pork from Rosersbergs Gård, new potatoes aubergine, parsley & jus	425

Please let us know of any allergies.