

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
Icha 'Rabarber & Vanilj' 0,0%	85
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, anchovy, garlic, mint & lemon.....	175
Tarte fine à la tomate.....	180
Salade de poulpe façon St Jean de Luz	190
Grilled turbot, beurre blanc & lovage	195
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, tuscan cabbage & lemon	245

LES PLATS

Shiitake, yellow beets, charred onion, fried sage & mushroom jus.....	335
Cod, red beets, zucchini, blackcurrant leaf oil & beurre blanc	425
Pork from Rocklunda Gård, new potatoes, aubergine, parsley & jus	425

Please let us know of any allergies.