

SALON DE THÉ



MENU SALON DE THÉ

QUICHE AUX ORTIES

Fransk tartelett fylld med lök, nässlor och comtéost
French tartelette with a filling made of onion, nettles and comté cheese
SA Billecart-Salmon Le Réserve - 260 kr

VELOUTÉ D'ONIONS

Soppa på silverlök och shiitakesvamp
Soup of white onion and shiitake mushrooms

MÉDAILLON DE BOEUF

Stekt oxfilé med hericot verts, ramslök och portvinssås
Fried beef fillet with hericot verts, ramson and port wine sauce
2017 Margaux du Château Margaux, Bordeaux France - 475 kr

DÉLICE AU CHOCOLAT

Valrhonachokladkaka serverad med hasselnötter och vaniljglass
Valrhona chocolate cake served with hazelnuts and vanilla ice cream
2003 Bodega Toro Albala Don PX, Montilla-Moriles Spain - 220 kr

CHARIOT DES DÉLICES

Urval av egna bakverk och mignardiser
Selection of home-made baked goods and mignardises

1 195 kr



SÉLECTION DE THÉ

DARJEELING SINGBULLI OOLONG SUPERIOR - INDIA

Ett sällsynt oolongte från Indien med stora öppna blad och långa silvriga knoppar.

A rare oolong tea from India with large open leaves and silvery buds.

GEORGIA PEACH - CHINA

Gröna teblad av högsta kvalitet smaksatta med vita persikor och fläderblom.

En balanserad blandning av fruktiga och blommiga toner.

Green tea leaves of the highest quality flavored with white peaches and elderflower.

A balanced blend of fruity and floral notes.

CHAMPAGNE

SA BILLECART-SALMON LE RÉSERVE

40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay – 260 / 1 300 kr

SA VALENTIN LEFLAIVE CV 19/30 BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay – 330 / 1 600 kr

2014 HENRIOT MILLÉSIME

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir – 390 / 2 000 kr

