

MENU SALON DE THÉ

VICHYSOISE AUX COQUILLES ST. JACQUES

Purjolökssoppa med kammusslor
Leek soup with scallops

SA Labruyère Prologue - 280 kr

PINTADE FARCIE

Kastanjeräserverad pärlhöna med grönsaker och veloutésås
Chestnut-stuffed guinea fowl with vegetables and velouté sauce

2018 Margaux du Château Margaux, Bordeaux France - 475 kr

COUPE DE GLACE

Blåbärsglass, Valrhonachoklad och lättvispad violgrädde
Blueberry ice cream, Valrhona chocolate and lightly whipped viola cream

2021 Kracher Beerenauslese, Burgenland Austria – 190 kr

CHARIOT DES DÉLICES

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

1 195 kr



SÉLECTION DE THÉS

NUWARA EILYA BATTAGALLA- SRI LANKA

Ett svart aromatiskt te som odlas på 1900 meters höjd
i staden Nuwara Eilya på Sri Lanka.
*An aromatic black tea cultivated at 1900 meters
above sea level in the city Nuwara Eilya, Sri Lanka.*

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% PinotNoir, 30% Chardonnay–260 /1 300 kr

SA LABRUYÈRE PROLOGUE

69% Pinot Noir, 31% Chardonnay–280/1 400 kr

SA VALENTIN LEFLAIVE CV 19/30 BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay – 330 /1 600 kr

2015 HENRIOT MILLÉSIME

53% Chardonnay, 47% PinotNoir–390/2 000 kr

