

# MENU SALON DE THÉ

## VELOUTÉ D'APERGES

Vit sparrissoppa med pilgrimsmussla  
Asparagus soup with scallops

SA Labruyère Prologue - 280 kr

## CŒUR DE BŒUF PROVENÇALE

Svensk oxfilé med tomat, ramlök och franska örter  
Swedish fillet of beef with tomato, wild garlic and French herbs

2018 Margaux du Château Margaux, Bordeaux France - 475 kr

## MADELEINE À LA RHUBARBE

Madeleinekakor med kompott på rabarber och vaniljglass  
Madeleines with rhubarb compote and vanilla ice 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

## PU ERH - KOREA

Ett sällsynt från Jeju ön i Sydkorea.  
Något lättare i stilen än ett traditionellt Pu Erh-te från Kina.  
A rare tea from the Jeju island, South Korea.  
Lighter in style than the traditional Chinese Pu Erh teas.

## 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 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% Pinot Noir – 390 / 2 000 kr

