

3 Rätters Söndagsmeny 295:-

(2 Rätter 245:-)

Förrätter

Bisque de Homard

Cognacsdoftad Hummersoppa, Färska Handskalade Räkor, Vitlöksbröd

Chevre Chaud

Gratinerad Getost, Honung, Rödbetor, Gulbetor, Valnötter, Rotfruktscrunch

Skagen Toast

Skagenröra på Färska Handskalade Räkor, Mayo, Citron, Dill

Carpaccio a'la Constantine

Pepparsotad Tunnskivad Oxfile, Rostad Svamp, Rucolasallad, Färskriven Parmesan

Fransk Råbiff

Blandad Råbiff, Äggulecrème, Capris, Schalottenlök, Cornichongs, Dijon, Rotfruktschip

Varmrätter

Cabillaud au Gratin

Gruyeregratinerad Torskfilé, Färska Handskalade Räkor, Hummersås, Pommes Duchesse

Bon's Bouilliabaise

Torskfilé, Scampi, Räkor, Musslor, Grönsaker, Hummerfond, Saffran, Krutonger, Aioli

Steak Minut

Grillad Lövbiff, Pepparot & Äggulecrème Alt. Bea, Baconrulle, Grillad Tomat, Bordelaisesås, Pommes

Steak de Provençale

Ball Tip 4+, Vitlöksmör, Gratinerad Tomat, Baconrulle, Bordelaisesås, Vitlöksrostade Potatischips

Soire D'Agneau Merguez

Lammlägg (Overnight Cooked 12h) Champinjner, Merguezkorv, Bordelaisesås, Potatisgratäng

Valfri Moules eller Burgarrätt från Menyn

Serveras med Pommes Frites och Dipp

Efterrätter

Krossade Drömmar

Björnbärssalsa, Vit Chokladcrème, Pistage, Drömmar

Crème Brûlée

Klassiker med Madagaskar Vanilj, Knäck

Pavlova Mess

Krossade Maränger, Bärkompott, Passionsfrukt, Chantilly