



TRERÄTTERS MENY FÖR DE STÖRRE SÄLLSKAPEN VÅR & FÖRSOMMAR 2016

FÖRRÄTTER

NAJADLAX LE ROUGE

Len färskpotatiskräm,
Kalix löjrom, ramslök,
kallrökt rapsolja och
krispig kavring

CARPACCIO

Tunt skivad gårdsentrecôte
med krispig schalottenlök,
Västerbottenost och
sydfransk potatisaioli

PARMESAN & PERSILJE- GRATINERAD VIT SPARRIS (AAA)

Crudité på grön sparris och
skummig hollandaisesås



DESSERT

RABARBERFEST

Inkokta rabarber
med sockerkaka,
frystorkade jordgubbar,
vit chokladmüsli, torkad
havre och rabarbersorbet

CREME BRÛLÉE

En klassisk sådan

BAKAD MÖRK CHOKLAD

Crust, citroncurd,
italiensk maräng
och hallon

VARMRÄTTER

LAX

- Som du aldrig förr haft den.

UTSÅGAD & PANNSTÉK

520:-

Kotlett av Isländsk lax på ben med
hummerbearnaise, fransk tomatsallad,
pommes frites och dill & gräslöks-aioli

KÖTTFESTIVAL

LAX & ENTRECÔTE

Ett medley av våra laxförrätter,
följt av generöst med
entrecôte från världens alla
hörn, serveras med kökets
säsongsutvalda tillbehör.
Som grädde på moset blir det
crème brûlée till dessert.

695:-/PERSON

GRÖNT

- Det vegetariska alternativet

KÖKETS VAL AV PRIMÖRER

470:-

Grönärtskräm, pistou
och torkad havre

BAKAD HEL NORSK LAX

620:-/person

(minst 6 personer per lax)

Serveras hel på bordet med
Le Rouge's säsongsanpassade
tillbehör.



ENTRECÔTE

- Le Rouge's säsongsanpassade
tillbehör ingår.

HUSETS ENTRECÔTE

610:-

Från Lövsta slakteri.
Hög marmorering och typisk
svensk nötsmak.

EKOLOGISKT FRÅN URUGUAY

620:-

Torchhängmörad entrecôte från
de vida grässlätterna i Uruguay.

ENTRECÔTE FRÅN POLEN

560:-

Ungdjur från Polen uppfödda
i ett gammeldags lantliv.

ENTRECÔTE FRÅN DOWN UNDER

670:-

Black Angus-kött från Queensland
i Australien med en mycket fin
marmorering och hög köttsmak.

WAGYU +5/6

850:-

Djur uppfödda enligt den
omtalade 2000 år gamla
japanska traditionen.

AVBOKNINGSGREGLER

Alla priser är inkl. moms. Avbokning måste ske minst sju dagar före utförandets datum för att undgå debitering. Sker avbokningen senare debiteras gästen 50% av den totala summan. Vid avbokning eller reducering av antal två dagar eller mindre före utförandets datum debiteras 100% av de beställda menyerna. Betalningsvillkor 10 dagar.