



Tartuffe

operameny

Förrätt: Grillad sparris

Med vaktelägg, anklever och beurre blanc.
(Beurre blanc är en smörsås)

Varmrätt: Bakad vaktel

Med mimolette-quiche och ratatouille.
(Mimolette är en fransk lagrad ost)

Vegetarisk varmrätt: Tempeh

Med mimolette-quiche och ratatouille.
(Mimolette är en fransk lagrad ost)
(Tempeh är gjort av fermenterade baljväxter)

Dessert: Dacquoise

Med lemonscurd, rabarber och hasselnötter.
(Dacquoise är en fransk marängtårta)

Tre rätter 450:-

