

Les gourmandises
DELIKATESSER

KALIX LÖJROM (SE) 30g 425^{SEK}
OSCIETRA CAVIAR (NL) 28g 925^{SEK}
ROYAL BELUGA (BE) 30g 2600^{SEK}
Serveras med våffla, gräslök och syrad grädde

HILL HOUSE BRIOCHE med fermenterat smör, honung och timjan 55^{SEK}
GRÖNSAKSCRUDITÉ med örtdipp 95^{SEK}
OSTRON från Gillardeu (FR) med schalottenlöksvinägrett och hot sauce 55^{SEK}
FRASIGT OSTRON med kålrabbi och dragon 75^{SEK}

Les entrées
FÖRRÄTTER

BLOMKÅL I VARIATION med snö på olivolja och buljong på libbsticka 185^{SEK}
TORTELLINI med muscatpumpa, hasselnötter från Piemonte, brynt smör och timjan 225^{SEK}
OXTARTAR med inlagd höstsvamp, Comté, fermenterad svartpeppar och salvia 225^{SEK}
HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR med svartrot, silverlök, päron och fänkålsdill 245^{SEK}

Les plats principaux
HUVUDRÄTTER

JORDÄRTSKOCKA med linser från Le puy, crème på karljohansvamp, skånskt äpple och fransk vintertryffel 325^{SEK}
FJÄLLRÖDING med variation på musslor, sotad palsternacka, inlagd pumpa och sauce Grenoble 355^{SEK}
BRÄSSERAD OXKIND med rotselleri från Virahill, vinterkål, inlagd endive, Madeirasky och buskkrasse 345^{SEK}
HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE med gravad och torkad tomat, vinägerkokt roscofflök och sauce provençale 525^{SEK}
SMÖRSTEKT PIGGVAR på benet med citron, beurre noisette, syrad romanesco och mangold 495/965^{SEK}
(serveras för en eller två, 25min tillagningstid)

Les Accompagnements
TILLBEHÖR

SALADE MAÏSON 65^{SEK}

POTATISPURÉE 65^{SEK}

POMMES FRITES 65^{SEK}
med Hill House-krydda

RATATOUILLE 65^{SEK}
med basilika och timjan

Välj ett tillbehör som ingår till din huvudrätt

För information om ursprungsland på kött & fågel samt allergener, fråga er servitör.

Menu de Saison
SÄSONGSMENY

Tre-rätters middag 595^{SEK} | *Fyra-rätters middag* 695^{SEK}

BLOMKÅL I VARIATION med snö på olivolja och buljong på libbsticka
BRÄSSERAD OXKIND med rotselleri, vinterkål, inlagd endive, Madeirasky och buskkrasse
URVAL AV FRANSKA OSTAR med tomat- och vaniljmarmelad och frukt- & nötblöd
BAKAD CHOKLAD med blodapelsin och kanderade hasselnötter

————— *LA SPÉCIALITÉ DU CHEF* —————

ENTRECÔTE eller PIGGVAR i stället för **OXKIND** + 125^{SEK}

Les fromages et Les desserts
DESSERTER

TRE FRANSKA OSTAR med tomat- och vaniljmarmelad och frukt- & nötblöd 155^{SEK}
BAKAD CHOKLAD med blodapelsin och kanderade hasselnötter 145^{SEK}
GLACE AU FOUR med vitchoklad, körsbär och mandelkaka (2 pers) 295^{SEK}
EN KULA SORBET 55^{SEK}

Plateau à pâtisserie
HILL HOUSE KONDITORI

HILL HOUSE CHOKLADTRYFFEL 35^{SEK}
MACARON med pistagekräm 45^{SEK}
MAZARIN med rostad mandel och lavendel 55^{SEK}
PETIT CHOUX med vanilj och tonkaböna 55^{SEK}

Accord mets vin
VINPAKET

CLASSY DAYDREAM 445^{SEK}

Bonfils Sainte Magdelene Chardonnay (FR)
Bel Air Les Granits Bleus Beaujolais (FR)
Mas Amiel Vintage Blanc Grenache Rough (FR)

THE HUMBLEBRAG 545^{SEK}

Hubert Beck Alsace Pinot Gris Grande Réserve (FR)
Murari Valpolicella Ripasso DOC (IT)
Mas Amiel Vintage Blanc Grenache Rough (FR)

FOR WELL TRAVELLED SOULS 845^{SEK}

Joseph Drouhin Bourgogne (FR)
Dame de Bouard Bordeaux (FR)
Moulin Touchais Loire Chenin Blanc (FR)

I'LL STAY SOBER 445^{SEK}

Glöm intetsägande alkoholfria alternativ,
det här vinpaketet bevisar motsatsen.
Här bjuder vi på vilda, nordiska smaker –
viner gjorda på svenska frukter, bär och örter.

För information om ursprungsland på kött & fågel samt allergener, fråga er servitör.