

# meny

# Nyårsafton

## Amuse-bouche

Kvällens resa med köksmästaren *James Martin & Co* inleds med honungsgratinerad Chevré chaud med valnötter och brie bakat provençale bröd som tar sinnet till södra Frankrike.

## Förrätt

Lyxig toast Skagen med smak av pepparrot och dill som är toppad med löjrom. Serveras på smörstekt briochebröd från vårt bageri.

## Drycker

VINPAKET 295 KR / PERSON

ÖLPAKET 198 KR / PERSON

## Huvudrätt

Exklusivt 100-dagars hängmörad oxfile som är lågtempad och sedan minutiöst kolgrillad. Serveras med en potatisterrin smaksatt med provencalska örter och riven parmesan. Toppas av med sparris & portvinsås.

Alternativt

Rimmad torskfile med räktopping, brynt smör och dillslungad delikatesspotatis.

\*Vi serverar köttet efter kökets standard

## Dessert

Chokladfondant med egengjord vaniljglass, färska hallon & macarons.

**PRIS - 595 KR**

STARTTID FRÅN KL 12.00 TILL KL 21.00

SISTA SITTING FRÅN KL 21

TAKE AWAY FRÅN KL 12.00

LE PAIN FRANÇAIS BISTRO - KUNGSPORTSAVENYEN 7

Bokning: 031-12 44 44 / [www.lepainfrancais.se](http://www.lepainfrancais.se)