



**Nyårs Meny Villa Dagmar
Gala Dinner**

Hors d'oeuvre

Gougeres, coquelicot & Comté
Comté, choux deg & vallmo

Foie gras "Au torchon" Tartlette
Cumquats & Miel au chassagne
Anklever, komquats & honung

Huitres

Sauce Vin Jaune & Caviar Nordic
Sås på "gult vin" från Jura & Kalixlövrom

Fleur de Courgette "Tempura"
Au Truffes, ricotta & thyme
*Tempura friterade zucciniblommor, tryffel,
färskost & timjan*

Menu

"Hommage Paul Bocuse"
Soupe au truffes du Périgord
Pata Negra "toast"
Soppa med Périgordtryffel & Pata Negra "toast"

Salade d'hiver au Langoust Grillé
Mayonaise au saffran & artichaut
Vintersallad med grillad havskräfta, saffransmajonnäs & kronärtskocka

St:Jaques Gratinée
Champagne vert, Crème cru & Parmesan
Gratinerad pilgrimsmussla, grön champagnesås & parmesan

Tournedos "Rossini"
Grand Tradition
Anklever, Madeira & Périgoldtryffel

D'Or
Dessert Villa Dagmar
Royal Gala

Mignardise

Delicés du Patisserie
Kaffegodis

1750kr per person inkl. ett glas NV Billecart Salmon Brut
Reserve alt alkoholfritt alternativ.