

MENY

Vi rekommenderar att man äter 3-5 rätter

RÅVARA

Vår hyllning till en råvara

Potatis "Vichyssoise" Amandine, löjrom, pancetta & rostad vitlök *L	215
Svamp "Toast" Kittost-Époisses & Valenciemandlar *GLN	215
Aubergine "Baba Ganoush" Getost-Sainte Maure & Lepinja bröd *GL	195
Gambas "Grillée" Basilika, tomat & saffran *G	235
Lax "Carpaccio" Avokado, brioche & gräddfil *GL	225
Foie Gras "Tomat Farci" Anklever, aprikos, lavendel & pistage *NL	215

PIZZETTAS

Små Napolitanska Pizzor

Margherita Fior di latte & San Marzanotomat *GL	155
Pulpo Grillad bläckfisk, vitlök, San Marzanotomat, persilja & en pensling med Pastis *GL	175
Chèvre Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage, N'duja & timutpeppar *GLN	225
Svedese Löjrom, Pommes pailles, jalapeños & gräddfil *GL	265

ATT DELA

Lämplig för två personer

Dilamm "Ratatouille" Tillagningstid minimum 40 min Roséstekta Lammracks, vitlök, provençalska blommor, aromater, grillad jus & Ras el Hanout *L	895
Poulet Rôti Tillagningstid minimum 40 min Helrostad fransk Majskykling, "Marseille-sallad", citron- & vitlöksvelouté *L	795
Branzino Helgrillad urbenad Havsabborre, fänkål & Sauce verde	795

Alla rätterna serveras med en liten grönsallad & Pommes Frites

VÅRT VAL

Serveras till minst 2 personer

Atún "Steak au Poivre" Tonfisk, tasmanskpeppar, sardeller, chorizo & ägg *N
Gambas "Grillée" Basilika, tomat & saffran *G
Fiori di Zucca "Tempura" Zucchini-blommor, Ricotta verde, svartpeppar & tomatkräm *GL
Chèvre Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage, N'duja & timutpeppar *GLN
Lobster "Schnitzel" Hel hummerstjärt, vitlökssmör, Charentais-melon från Philibon & pikant sås *GL
Citron Villa Dagmar Citronmousse, syltad citron & mynta *L
1250 per person

VILLA DAGMAR

Signaturrätter

Lobster "Schnitzel" Hel hummerstjärt, vitlökssmör, Charentais-melon från Philibon & pikant sås *GL	595	Sparris "Ravioli" Vit- & grön sparris, färskost & karamelliserad vitlöksvelouté *GL	195
Fiori di Zucca "Tempura" Zucchini-blommor, Ricotta verde, svartpeppar & tomatkräm *GL	185	Biff "Tartar à la Turque" Råbiff på innanlår av svenskt kött, mynta, tahinimajonnäs & picklade senapsfrön *G	195
Atún "Steak au Poivre" Tonfisk, tasmanskpeppar, sardeller, chorizo & ägg *N	215		

SÖTSAKER

Dessert Villa Dagmar

Chokladmousse #No.1 Maraschino, kaffe & mandarin *L	165	Tutti Frutti Smultron- & rabarbersorbet, vaniljsirap, rabarber & timutpeppar	110
Citron Villa Dagmar Citronmousse, syltad citron & mynta *L	195	Tarte Gariguetta-jordgubbar, smördeg, tahitivanilj-glass, taggiascheoliver & balsamico *GL	195
Pavlova Italienskmaräng, saffran, Shiso-koriander- & mangosorbet *L	145		

Vår Avec- & Dessertvagn är fylld med noga utvald årgångssprit & dagsfärska Praliner, be din servitör presentera dagens urval.

Vänligen informera din servitör om eventuella allergener.
Rätterna som är märkta med * innehåller gluten, laktos eller nötter,
*L- laktos, G- gluten & *N- nötter