

AT SIX JULMENY

FRÅN 24 NOVEMBER TILL 9 JANUARI

AMUSE BOUCHE

Löjrom petit choux
Crème fraîche - rödlök

Svamp tuile
Tryffelkräm - svart vitlök - Gammel Knas ost

*SA Brut Réserve, Duval-Leroy
Champagne, Frankrike*

FÖRRÄTT

Grillad kammussla
Svampconsommé - fermenterad citron - svart tryffel

At Six Winter Ale

VARMRÄTT

Stekt renfilé
Kvittenpuré - vinterprimorer - viltsky

*2020 Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier
Rhône, Frankrike*

DESSERT

Smörstekt brioche
Chokladganache - kaffesmulor - hasselnötsglas

*2018 Brännland Iscider
Sverige*

MENY 645

DRYCKESPAKET 495

*Samtliga priser i SEK och inklusive moms.
Vår personal svarar gärna på eventuella frågor
kring allergier och ingredienser.*