

LE BON CANON

TRE RÄTTER | 525

Första, andra, tredje

TRE RÄTTER MED OST | 550

Första, andra, ost

VINPAKET | 525 / 850

Välkommen till Le Bon Canon, en liten restaurang med extra stor passion för vin! Vår filosofi är enkel: kärleksfull mat förtjänar fantastiskt sällskap och ett riktigt gott vin – un bon canon! Vi tror inte på rätt eller fel när det kommer till vin, men vi delar gärna med oss av det just vi tycker om!

SNACKS

OLIVER eller MANDLAR | 55

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA | 275

CHARKUTERIER | 185

KRONÄRTSKOCKA | 125 aioli, parmesan

LITEN KALIXMACKA | 75 kalixlöjrom, smetana, citron

FÖRSTA

BURRATA | 175 fikon, druvor, sherry, vårlök, mandel

ANKLEVER I SLÄNG | 215 toматыsylv, spenatsallad, toast Melba, mandel

MATJESSILL | 155 ägg, silverlök, gräslök, potatiskrisp, brynt smör, smetana

GAMLA RÅBIFFEN | 165 sojamajonnäs, champinjon, rosmarin, Parmigiano Reggiano

SKUREN TARTAR | 205 Kalixlöjrom, äggula, potatiskrisp, silverlök, gräslök

TOAST SKAGEN | 185 räkor, majonnäs, dill, citron, silverlök

ANDRA

SPETSKÅL | 220 blomkål, kantareller, kålbuljong med brynt smör, parmesan

TORSKRYGG | 275 sauce crème, ärtor, svartkål, dill

MAJSKYCKLING | 265 jordärtskocka, höstsvamp, kronärtskocka, ankvelouté

ANKLÅR | 275 puylinser, bacon, svartkål, rödvinsås, sotad vårlök

OXFILÉ | 325 (meny +40) anklever, jordärtskocka, tryffel, steklök, rödvinsås

OST

FEM UTVALDA OSTAR | 175 marmelad, kex

TREDJE

SORBET | 125 sensommarbär, vit choklad, olivolja, maränger

CRÈME BRÛLÉE | 125 utan konstigheter

ÎLE FLOTTANTE | 135 vaniljsås, karamell, mandel

LITEN MOUSSE | 65 mörk choklad, olivolja, havssalt

Please inform us of any allergies.

LE BON CANON

THREE COURSES | 525

First, second, third

THREE COURSES WITH CHEESE

First, second, cheese | 550

WINE PAIRING | 525 / 725 / 850

SNACKS

OLIVES or ALMONDS | 55

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA | 275

CHARCUTERIES | 185

ARTICHOKE | 125

chive aioli, parmesan

KALIX TOAST | 75

vendace roe from Kalix, smetana, lemon

FIRST

BURRATA | 175

figs, grapes, sherry, spring onion, almonds

DUCK LIVER | 215

tomato jam, toast Melba, spinach salad, almonds

MATJES HERRING | 155

egg, white onion, chives, potato crisp, brown butter, smetana

CARNE CRUDA | 165

soy mayonnaise, mushrooms, rosemary, parmesan

STEAK TARTARE | 205

Kalix roe, egg yolk, potato crisp, white onion, chives

TOAST SKAGEN | 185

shrimp, mayonnaise, dill, lemon, white onion

SECOND

CABBAGE | 220

cauliflower, chanterelles, broth, brown butter, parmesan

COD | 275

sauce crème, peas, cavolo nero, dill

CHICKEN | 265

jerusalem artichoke, mushrooms, artichoke, duck velouté

DUCK CONFIT | 275

puy lentils, bacon, cavolo nero, red wine jus, spring onion

TENDERLOIN | 325 (+40)

duck liver, jerusalem artichoke, truffle, pearl onions, gravy

CHEESE

FIVE CHEESES | 175

marmalade, crackers

THIRD

SORBET | 125

summer fruits, white chocolate, olive oil, meringue

CRÈME BRÛLÉE | 125

ÎLE FLOTTANTE | 135

vanilla custard, caramel, almond

SMALL MOUSSE | 65

dark chocolate, olive oil, sea salt

Please inform us of any allergies.