

Entrées

Raviole au foie gras, beurre blanc, noix caramellisées et truffe blanc d'Alba

Ravioli fyllda med ankelever, rostade hasselnötter, smörsås samt vit Alba tryffel

RAVIOLI FILLED WITH FOIS GRAS, ROASTED HAZELNUTS, BUTTER SAUCE AND WHITE TRUFFLE FROM ALBA

Coquille Saint-Jaque pôlée, pomme au four, tortellini au crabe et gingembre

Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple, tortellini fylld med krabba samt ingefära

SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE, CRAB TORTELLINI AND GINGER

Escalope de foie gras de canard pôlée, poire confit, crème de noix et jus de canard

Halstrad färsk ankelever med hasselnötkräm, inkokta päron, hasselnötskrisp samt rostad anksås

SEARED FOIS GRAS WITH HAZELNUT CREAM, BAKED PEAR, HAZELNUT CRISP AND ROASTED DUCK SAUCE

Tartare de boeuf de la Maison, crème de betteraves, moutarde de Västervik et oeuf de caille frit

Råbiff på svenskt nötkött med gulbetskräm, Västervikssenap samt friterat vaktelägg

TARTAR OF DRY AGED BEEF WITH BEETROOT CREAM, "VÄSTERVIK MUSTARD" AND DEEP FRIED QUAIL EGG

Bouillon d' oignons rôti, oignon cuit au sel, navet marinée et crème-fraiche de la maison

Saltbakad silverlök med crème fraiche, krispig sockertång, picklad guldroda samt rostad lökbuljong

BAKED SILVERSKIN ONIONS WITH CRÈME FRAICHE, CRISPY KELP, PICKLED TURNIP AND ROASTED ONION BROTH

Poissons - Volaille - Gibier - Viande

Filet de sole a la truffe noir, crème de pommes de terre, carotte pôlée et sauce crémeux au moule

Ungsbakad sjötunga med potatiskräm, stekt morot, hösttryffel samt blåmusselsås

BAKED SOLE WITH POTATOE CREAM, FRIED CARROT, AUTUMN TRUFFLE AND BLUE MUSSEL SAUCE

Lotte de mer pôlée, crème de potiron, croustillant de pata negra et sauce de poisson rôti

Stekt marulksfilé med pumpakräm, patanegrakrisp samt rostad marulkssås med tomat

FRIED MONKFISH WITH PUMPKIN CREAM, PATA NEGRA CRISP AND ROSTAD MONKFISH SAUCE WITH TOMATO

Porc cuit de la ferme d'"Erik Jans" élevé au colza, confit d'artichauts, pistaches et sauce au raisin

Bakad rapsgris från Erik-Jans gård med confiterad jordärtskocka, pistage samt druvsås

BAKED RAPESEED FED PORK FROM "ERIK-JANS" FARM WITH CONFIT ARTICHOKE, PISTACHIO AND GRAPE SAUCE

Selle de chevreuil rôti, choux au four, crème carmelisée de choux et jus gibier aux airelles

Stekt rådjursadel med bakad spetskål, karamelliserad kålkräm, inlagd lök, samt viltsås smaksatt med lingon

FRIED SADDLE OF VENISON WITH BAKED CABBAGE, CARAMELIZED CREAM OF CABBAGE AND GAME JUS WITH LINGONBERRY

Ravioli au fromage de chèvre, amandes caramellisées et réduction d'amaretto au beurre

Ravioli fyllda med getost, rostad mandel, trattkantareller samt smörad reduktion på amarettolikör

RAVIOLI FILLED WITH GOAT CHEESE, ROASTED ALMONDS, CHANTERELLE MUSHROOM AND AMARETTO REDUCTION

Desserts

Mousse de fromage frais, tarte et sorbet de poire, crème de bergamotte et granité aux agrumes

Tartelette på päron med färskostmousse, bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité

PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE, BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ

Sorbet de chicouté et chocolat au lait, terrine au chocolat et croustillant au miel

Caramelia mjölkchokladmousse med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp

CARAMELIA MILK CHOCOLOATE MOUSSE WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ AND HONEY CRISP

Parfait à la myrtille et brownie au chocolat, caramel au beurre salée, sorbet au chocolat et coulis de myrtilles

Blåbärparfait med chokladbrownie, saltkola, chokladsorbet samt blåbärscouli

BLUEBERRY PARFAIT WITH CHOCOLATE BROWNIE, SALT TOFFEE, CHOCOLATE SORBET AND BLUEBERRY COULI

Prunes du pays flambées au rhom, bavaroise a la crème et sorbet de prunes

Romflamberade plommon med gräddbavaroise, terrine på plommon, vit chokladkräm samt plommonsorbet

RHUM FLAMBÉED PLUMS WITH CREAM BAVAROISE, PLUM TERRINE, WHITE CHOCOLATE CREAM AND PLUM SORBET

Fromages Frais Affinés

Ert val av ostar från ostvagnen

HAND-PICKED SELECTION OF CHEESES FROM THE TROLLEY

215,-

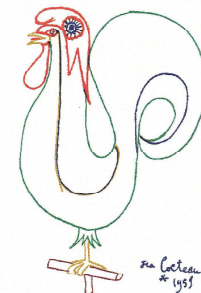
Menu trois plats 1050,-

Entrée, Plat et Dessert

Välj Förrätt, Varmrätt & Dessert

CHOOSE STARTER, MAINCOURSE & DESSERT

LES
GRANDES TABLES
DU MONDE



Sveriges Nationalkrog

2018-11-15