

# Entrées

Raviole au foie gras, noix caramellisées et velouté à la truffe noir  
*Ravioli fyllda med ankelever, rostade hasselnötter samt tryffelvelouté*  
RAVIOLI FILLED WITH FOIS GRAS, ROASTED HAZELNUTS AND TRUFFLE VELOUTÉ

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 hasselnötskräm, 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 fraîche, krispig sockertång, picklad majrova samt rostad lökbuljong*  
BAKED SILVERSKIN ONIONS WITH CRÈME FRAICHE, CRISPY KELP, PICKLED TURNIP AND ROASTED ONION BROTH

# Poissons - Volaille - Gibier - Viande

Darne de morue cuit au beurre, topinambour poêlée, yaourt au raifort congelé et beurre blanc aux huîtres  
*Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie, stekt jordärtskocka, frusen pepparrottsyoghurt samt ostronsås*  
BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE, FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER 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

Pigeonneau du Vendée rôti, crème de céleri, salade, des endives et sauce au sherry  
*Helstekt blodduva från Vendée med rostad rotsellerikräm, endive samt duvsås med sherry*  
WHOLE FRIED PIGEON FROM VENDÉE WITH CELERIAC CREAM, ENDIVE AND PIGEON JUS WITH SHERRY

Selle de cerf rôti, choux au four, crème carmelisée de choux et jus gibier aux airelles  
*Stekt hjortsadel med bakad spetskål, karamelliserad kålkräm, inlagd lök, samt viltsås smaksatt med lingon*  
FRIED SADDLE OF DEER WITH BAKED CABBAGE, CARAMELIZED CREAM OF CABBAGE AND GAME JUS WITH LINGONBERRY

Céleri boule rôti, fromage de chèvre de la ferme Gullspira, noix et beurre de ciboulette  
*Saltbakad rotselleri med getost från Gullspira gård, kejsarhatt, hasselnötter samt gräslökssmör*  
SALT BAKED CELERIAC WITH GOAT CHEESE FROM "GULLSPIRA" FARM, KING OYSTER MUSHROOM, HAZELNUTS AND CHIVE BUTTER

# Desserts

Mousse de fromage frais, tarte et sorbet de poire, crème de bergamotte et granité aux agrumes  
*Tartelette på päron med färskostmousse, bergamottkräm, 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*  
CAMELIA MILK CHOCOLATE 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  
*Blåbärsparfait med chokladbrownie, saltkola, chokladsorbet samt blåbärscouli*  
BLUEBERRY PARFAIT WITH CHOCOLATE BROWNIE, SALT TOFFEE, CHOCOLATE SORBET AND BLUEBERRY COULI

Pommes d'hiver flambées au calvados, glace au cardamome, crème d'emandes et musli rôti  
*Calvadosflamberade äpplen med kardemummaglass, millefeuille med mandelkräm samt rostad havre*  
CALVADOS FLAMBÉED APPLES WITH CARDEMOM ICE CREAM, MILLEFEUILLE WITH ALMOND CREAM AND ROASTED OATS

# 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  
2019-02-12