

## Entrées

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

Crabe pôlée et rilette de crabe, pain croustillant et beurre blanc de carottes  
*Stekt kungskrabba med krabbrillet, krispigt surdegsbröd samt morotssmörsås*  
FRIED KING CRAB WITH CRAB RILLET, CRISPY SOUR DOUGH AND CARROT SAUCE

Ris de veau pôlée, crème de pommes de terre, fromage Almnäs tegel du pays, truffe noir et sauce au foie gras  
*Smörstekt kalvbräss med potatiskräm, riven Almnäs tegel, rostad mandel, tryffel samt ankleversås*  
BUTTER FRIED SWEETBREAD WITH POTATO CREAM, "ALMNÄS TEGEL" CHEESE, ALMONDS, TRUFFLE AND DUCK LIVER 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 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 velouté aux huîtres  
*Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie, stekt jordärtskocka, frusen pepparrotskyoghurt samt ostronvelouté*  
BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE, FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER VELOUTÉ

Fletan cuit au beurre, crème de fenouil, choux rôti et sabayonne de cressons  
*Ungsbakad hälleflundra med rostad fänkålskräm, spetskål samt vattenkrasse sabayon*  
BAKED HALIBUT WITH ROASTED FENNEL CREAM, CABBAGE AND WATER CRESS SABAYON

Pigeonneau du Vendée rôti, crème de céleri, salade de 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 roti, ragout de lentilles beluga et oignons sauvage de Gotland et jus gibier  
*Stekt hjortsadel med ragu på belugalinser och ramslök, hasselnöt samt viltsky*  
FRIED SADDLE OF DEER, RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON, HAZELNUT AND GAME JUS

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  
2019-03-12