

Entrées

Filet de Omble-Chevalier cuit au beurre, choux-fleur marinée, pain noir et yaourt au raifort
Smörbakad röding med nässelkräm, picklad blomkål, kavringkrisp samt yoghurt med pepparrot
BUTTER BAKED ARCTIC CHAR WITH NETTLE CREAM, PICKLED CAULIFLOWER, RYE BREAD CRISP AND YOGHURT WITH HORSE RADISH

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

Tartar de boeuf du pays, artichaut barigoule, mayonnaise au citron et crème d’oeuf
Råbiff på svenskt nötkött med inkokt carciofini, citronmajonnäs samt kräm på gårdsägg
TARTAR OF DRY AGED BEEF WITH CARCIOFINI, LEMON MAYONNAISE AND FARM EGG CREAM

Asperges blanches de l’Allemagne, rhubarbe, quinoa et crème d’ail sauvage
Tysk vit sparris med rabarber, krispig quinoa samt ramslökskräm
WHITE ASPARAGUS FROM GERMANY WITH RHUBARB, CRISPY QUINOA AND RAMSON CREAM

Poissons - Volaille - Gibier - Viande

Darne de morue cuit au beurre, crème de panais, concombre confit et sauce de petit pois au champagne
Smörbakad torsk med palsternackskrä, picklad Västerågurka samt grönärtssås med Champagne
BUTTER BAKED COD WITH PARSNIP CREAM, PICKLED "VÄSTERÅS" CUCUMBER AND GREEN PEA SAUCE WITH CHAMPAGNE

Filet de sandre de l’ille de Ängsö, crème de fenouil, choux rôti et sabayonne de cressons
Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med rostad fänkålskräm, spetskål samt vattenkrassesabayon
BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ" WITH ROASTED FENNEL CREAM, CABBAGE AND WATER CRESS SABAYON

Pigeonneau du Vendée roti, endivé confit et sauce au sherry
Helstekt blodduva från Vendée med svartvinbärskrä, bakad endive samt duvsås med sherry
WHOLE FRIED PIGEON FROM VENDÉE WITH CURRANT CREAM, BAKED ENDIVE AND PIGEON JUS WITH SHERRY

Selle d’agneau roti, ragout de lentilles beluga, ail sauvage et noix et jus d’agneau
Stekt lammytterfilé med ragu på belugalinser, ramslök och hasselnöter samt lammsky
FRIED FILÉ OF LAMB, RAGU WITH BELUGA LENTILS, RAMSON AND HAZELNUTS AND LAMB JUS

Oignon blanc rôti, betteraves jeune, mousse du fromage du chèvre et noix
Saltbakad silverlök med bakad gulbeta, skum på getost från Gullspira gård samt rostade hasselnöter
BAKED SILVERSKIN ONION WITH BAKED YELLOW BEET, GOAT CHEESE FOAM FROM "GULLSPIRA" FARM AND ROASTED HAZELNUTS

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

Semifreddo au rhubarb, gateau d’amandes, glace a la crème et meringues
Rabarbersemifreddo med mandelkaka, rabarberkompott, gräddglass samt maräng
RHUBARB SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, RHUBARB PRESERVE, ICE CREAM AND MERINGUE

Paris-brest a la crème au chocolat de lait, noix caramellisées et glace au chocolat
Paris brest med mjölkchokladkräm, kanderade hasselnötter samt mörk chokladglass
PARIS BREST WITH MILK CHOCOLATE CREAM, CANDIED HAZELNUTS AND DARK CHOCOLATE ICE CREAM

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

Fromages Frais Affinés

215,-

Ert val av ostar från ostvagnen
HAND-PICKED SELECTION OF CHEESES FROM THE TROLLEY

Menu trois plats 1050,-

Entrée, Plat et Dessert
Välj Förrätt, Varmrätt & Dessert
CHOOSE STARTER, MAINCOURSE & DESSERT

LES GRANDES TABLES DU MONDE



Sveriges Nationalkrog
2019-05-01