

# Entrées

Maquereau legerement fumé, pommes marinées au Calvados, amandes fraîches et crème de aneth  
*Lättrökt makrill med calvadosmarinerade äpplen, pepparrots crème fraiche, färsk mandel samt krondillskräm*  
LIGHTLY SMOKED MACKEREL WITH CALVADOS MARINATED APPLES, HORSE RADISH CRÈME FRAISHE, FRESH ALMONDS AND DILL CREAM

Crabe pøelée 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

Foie gras de canard poelée, raisins, oignon frais au four, abricot caramélisé, jus au gingembre et reglisse  
*Halstrad färsk anklever med sultanrussinkräm, bakad färsklök, apriko, lakrits samt ingefärssås*  
SEARED FOIE GRAS WITH SULTANA CREAM, BAKED ONION, APRICOTS, LICORICE AND GINGER 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

Turbot poelé, miso de la ferme ”Gudmundsätra”, radis marinées et sauce au beurre rôti  
*Sotad piggvar med miso från Gudmundsätra gård, kräm på bönor, picklad rättika samt rostad smörsås*  
BLACKENED TURBOT WITH MISO FROM ”GUMUNDSÄTRA” FARM, CREAM OF BEENS, PICKLED TURNIP AND ROASTED BUTTER SAUCE

Sandre de ”Ängsö” au four, crème de broccoli, chou-rave mariné et sabayon au cresson  
*Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med rostad broccoligräm, picklad kålrabbi, sparrisbroccoli samt krassesabayon*  
BAKED PIKE PERCH FROM “ÄNGSÖ” WITH ROASTED BROCCOLI CREAM, PICKLED KOHLRABI AND CRESS SABAYON

Pigeonneau du Vendée roti, endivé confit et sauce au sherry  
*Helstekt blodduva från Vendée med svartvånbärskräm, 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 noisettes 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 au citron, sorbet de fraises, gâteau d’avoine roti, crème caramel, et crème de fraises congelée  
*Citronmousse med jordgubbsorbet, rostad havrekaka, kolakräm, viol samt fryst grädde med jordgubbar*  
LEMON MOUSSE WITH STRAWBERRY SORBET, ROASTED OAT COOKIE, FUDGE CREAM, AND FROZEN CREAM WITH STRAWBERRIES

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

*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  
2019-06-11