

# Entrées

Saumon du Fröya mariné, poire confit, crème-fraîche légèrement fumé et thé au saveur de poire  
*Gravad och lättrokt lax från Fröya med bakat päron, crème fraiche, quinoa samt päronte*  
LIGHTLY SMOKED AND CURED SALMON FROM "FRÖYA" WITH BAKED PEAR, CRÈME FRAICHE, QUINOA AND PEAR TEA

Poêlée de Saint-Jaques origine Fröya, crème de choux-fleur, navets marinées et beurre noisette  
*Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med blomkålskräm, picklad majrova samt brynt smör*  
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH CAULIFLOWER CREAM, PICKLED TURNIP AND BROWNED BUTTER

Foie gras de canard poêlée, crème d'amandes, airelles marinées et jus de canard aux airelles  
*Halstrad färsk ankelever med mandelkräm, picklade lingon, brioche samt rostad anksås med lingon*  
SEARED FOIE GRAS WITH ALMOND CREAM, PICKLED LINGONBERRIES, BRIOCHE AND DUCK SAUCE WITH LINGONBERRIES

Tartare de boeuf du pays, artichaute barigoule, girolles marinées, noix rôti et crème des oeuf de ferme  
*Råbiff på svenskt nötkött med inkokt kronärtskocka, kantareller, rostade hasselnötter samt kräm på gårdsägg*  
TARTAR OF DRY AGED BEEF WITH MARINATED ARTICHOKE, CHANTARELLES, HAZELNUTS AND FARM EGG CREAM

Soupe de topinambourg rôti, fromage de Svedjan et truffe noir d'automne  
*Rostad jordärtskockssoppa med kräm på Svedjans ost, bakad jordärtskocka samt hösttryffel*  
ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE SOUP WITH "SVEDJANS" CHEESE CREAM, BAKED JERUSALEM ARTICHOKE AND AUTUMN TRUFFLE

# Poissons - Volaille - Gibier - Viande

Lotte du mer au four, compote de salsifis et topinambourg, pancetta croustillant et sauce de tomate rôti piquant  
*Ugnsbakad marulk med jordärtskocka, krispig pancetta, grillad svartrot samt pikant sås på rostade tomat*  
BAKED MONKFISH WITH JERUSALEM ARTICHOKE, CRISPY PANCETTA, GRILLED SALSIFY AND SPICY TOMATO SAUCE

Sandre de "Ängsö" au four, crème de maïs, choux rôti et sabayon à l'oiselle  
*Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med majskrä, bakad spetskål samt sabayon smaksatt med ängssyra*  
BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ" WITH CORN CREAM, BAKED POINT CABBAGE AND SABAYON WITH SORREL

Pigeonneau du Vendée rôti, crème de carotte, carotte au four et sauce au poivre verte et orange  
*Helstekt blodduva från Vendée med bakad morot samt duvsås med grönpeppar och apelsin*  
WHOLE FRIED PIGEON FROM VENDÉE WITH BAKED CARROT AND PIGEON SAUCE WITH GREEN PEPPER AND ORANGE

Selle de chevreuil rôti, céleri cuit au sel, girolles et jus gibier  
*Stekt rådjursadel med rotsellerikräm, kantareller, saltbakad rotselleri samt viltsås*  
FRIED SADDLE OF VENISON WITH CELERIAC CREAM, CHANTARELLES, BAKED CELERIAC AND GAME SAUCE

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

# Desserts

Cheesecake et bavaois au citron, noix de coco rotée, et sorbet de groseilles  
*Cheesecake med citronbavaroise, rostad kokos samt vinbärssorbet*  
CHEESECAKE WITH LEMON BAVAROISE, ROASTED COCONUT AND CURRANT SORBET

Semifreddo de mûres, gâteau d'amande, crème de mûre, glace a la crème et chocolat caramellisée  
*Björnbärsemifreddo med mandelkaka, björnbärskrä, gräddglass samt karamelliserad vit choklad*  
BLACKBERRY SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, BLACKBERRY CREAM, ICE CREAM AND CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE

Crème de chocolat au thé, croustillant de pécan, mousse aux framboises et sorbet à la crème fraîche  
*Chokladkräm smaksatt med te, krispig pecannöt, ballonmousse samt gräddfilssorbet*  
CHOCOLATE CREAM FLAVOURED WITH TE, CRISPY PECAN, RASBERRY MOUSSE AND SOUR CREAM SORBET

Cerises flambées au rhum, millefeuille à la crème de mascarpone, et sorbet de cerises au yaourt et citron  
*Romflamberade körsbär med millefeuille på mascarponekräm och rommousseline samt körsbärssorbet med yoghurt*  
ROM FLAMBEED CHERRIES, MILLEFEUILLE WITH MASCARPONE CREAM AND ROM MOUSSELINE, CHERRY AND YOGHURT SORBET

# Fromages Frais Affinés

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

250,-

# Menu trois plats 1150,-

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

LES  
GRANDES TABLES  
DU MONDE



Sveriges Nationalkrog  
2019-10-02