

Entrées

Couquille Saint-Jacque et carottes pöelées, crème d'ognion caramélisée et sauce de carottes monté au beurre
Stekt pilgrimsmussla från Fröya med karamelliserad lökkräm, stekt morot samt morotssmörsås
FRIED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH CARMALIZED ONION CREAM, FRIED CARROT AND CARROT BUTTER SAUCE

Foie gras de canard pöelée avec crème de cerise, d'amande croustillant et sauce à l'anis étoilé
Halstrad färsk anklever med körsbärskrä, mandelkrisp, bakad lök samt stjärnanissås
SEARED FOIE GRAS WITH CHERRY CREAM, ALMOND CRISP, BAKED ONION AND STAR ANISE SAUCE

Girolles pöelées avec pommes de terre croustillant, mousse de girolles et crème de fromage "Västerbotten"
Smörstekta Svenska kantareller med västerbottenostkräm, krispig potatis samt svampskum
BUTTER FRIED SWEDISH CHANTERELLES WITH "VÄSTERBOTTEN" CHEESE CREAM, CRISPY POTATO AND MUSHROOM FOAM

Poissons - Viande

Fletan cuit au beurre avec artichaut barigoule, navet mariné, lardo frit et sauce au Champagne de la maison
Smörbakad hälleflundra med inkokt kronärtskocka, picklad majrova, lardo och vitlökskrisp samt Champagnesås
BAKED HALIBUT WITH CONFIT ARTICHOKE, PICKLED TURNIP, LARDO AND GARLIC CRISP AND CHAMPAGNE SAUCE

Filet de veau du pays pöelée avec choux et pignons de pin à la crème, ris de veau pöelé et sauce au cidre de pommes
Stekt kalvfilé med kräm på äpple, stuvad spetskål och pinjenötter, stekt kalvbräss samt äppelcidrsås
FRIED FILLET OF VEAL WITH APPLE CREAM, STEWED POINTED CABBAGE AND PINE NUTS, FRIED SWEETBREAD AND APPLE CIDER SAUCE

Salade de gem grillée avec céleri cuit au sel, oignons et noix rôti et sabayonne à la ciboulette
Grillad gemsallad med saltbakad rotselleri, bakad steklök, rostade hasselnötter samt gräslökssabayonne
GRILLED GEM SALAD WITH SALT BAKED CELERIAC, BAKED ONION, ROASTED HAZELNUTS AND CHIVE SABAYONNE

Desserts

Pommes du pays flambées au calvados avec gâteau au amandes, glace au tonka et crème au chocolat
Calvadosflamberade äpplen med chokladkräm, mandelkaka, råhyvlat äpple samt tonkaglass
CALAVDOS FLAMBEED APPLES WITH CHOCOLATE CREAM, RAW APPLE AND TONKA ICE CREAM

Mousse au chocolat Orelys avec symphonie de myrtilles, miettes de chocolat salées et yaour
Mousse på Orelys choklad med punchblåbär, chokladsmulor samt yoghurt sorbet
ORELYS CHOCOLATE MOUSSE WITH ARRACK BLUEBERRIES, CHOCOLATE CRUMBLES AND YOGHURT SORBET

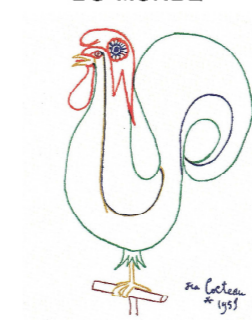
Mille feuille de mousse à la vanille, argousier marinées et glace au beurre noisette
Millefeuille på vaniljmousse, inlagda havtorn samt glass med brynt smör
MILLEFEUILLE WITH VANILLA MOUSSE, PICKLED SEA BUCKTHORN AND ICE CREAM WITH BROWNEED BUTTER

Fromages frais affinés
Ert val av ostar från ostvagnen
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

Menu trois plats 1150,-

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

LES
GRANDES TABLES
DU MONDE



Sveriges Nationalkrog
2020-09-05