

# 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 CARAMALIZED ONION CREAM, FRIED CARROT AND CARROT BUTTER SAUCE

Escalope de foie gras de canard pöelée avec poire confit, crème au citron, croustillant aux amandes et jus de canard au gingembre  
*Halstrad färsk anklever med inkokt päron, citronkräm, mandelkrisp samt anksås med ingefära*  
SEARED FOIE GRAS WITH CONFIT PEAR, LEMON CREAM, ALMOND CRISP AND DUCK SAUCE WITH GINGER

Tortellini rempli de chanterelles avec crème de topinambourg, oignons marinés, sauce aux champignons et truffe noire d’automne  
*Tortellini fylld med trattkantareller, jordärtskockskräm, picklad lök, svampsås samt hösttryffel*  
TORTELLINI WITH FUNNEL CHANTERELLES, JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, PICKLED ONION, MUSHROOM SAUCE AND AUTUMN TRUFFLE

# 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

Selle de chevreuil rôti avec chanterelles pöelées, racine noire confit et jus de gibier au genévrier et cognac Tesseron  
*Stekt rådjursadel med smörstekta trattkantareller, inkokt svartrot samt viltsås med enbär och Tesseron Cognac*  
FRIED FILLET OF VENISON WITH BUTTER FRIED FUNNEL CHANTARELLES, SALSIFY AND GAME SAUCE WITH JUNIPER AND TESSERON COGNAC

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 de chicouté avec crème au noisettes, sorbet au lait aigre et chicoutées chaudes  
*Hjortronmousse med hasselnötskräm, filmjölksorbet samt varma hjortron*  
CLOUDBERRY MOUSSE WITH HAZELNUT CREAM, SOUR MILK SORBET AND WARM CLOUDBERRIES

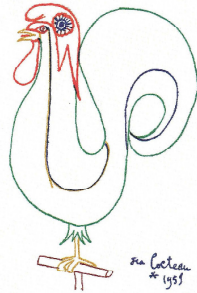
Mille feuille de mousse à la vanille, argousier marinées et glace au beurre noisette  
*Millefeuille på vaniljmousse, inlagda havtorn samt glass med brynt smör*  
MILLEFEUILLE WITH VANILLA MOUSSE, PICKLED SEA BUCKTHORN AND ICE CREAM WITH BROWNEED BUTTER

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  
2020-10-07