

Entrées

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

Escalope de foie gras de canard pôlée, endive braisé, crème de noix et jus de canard a l'orange
Halstrad färsk ankelever med bräserverad endive, hasselnötskräm samt anksås smaksatt med apelsin
SEARED FOIE GRAS WITH BRAISED ENDIVE, HAZELNUT CREAM AND DUCK SAUCE FLAVOURED WITH ORANGE

Soupe de topinambourg rôti, fromage de Svedjan et truffe du Périgord
Rostad jordärtskockssoppa med kräm på Svedjans ost, bakad jordärtskocka samt Périgordtryffel
ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE SOUP WITH "SVEDJANS" CHEESE CREAM, BAKED JERUSALEM ARTICHOKE AND PÉRIGORD TRUFFLE

Poissons - Viande

Darne de morue cuit au beurre, crème de fenouil rôti, navet confit, ramson et sauce au pernod
Smörbakad skreitorsk med rostad fänkålskräm, bakad majrova, ramslök samt pernodsås
BUTTER BAKED SKREI COD WITH ROASTED FENNEL CREAM, BAKED TURNIP, RAMSON AND PERNOD SAUCE

Filet de boeuf attendri poelée, navets marinées, ragout de genre de boeuf, moelle fuméet et sauce au poivre de Batak
Hängmörad svensk oxfilé med picklad kålrot, oxkindsragu, rökt mærg samt oxsvanssås med batakpeppar
DRY AGED FILLET OF BEEF WITH PICKLED SWEDE, OX CHEEK RAGU, SMOKED MARROW AND OXTAIL SAUCE WITH BATAK PEPPER

Raviole remplie de céleri et noix, crème de choux rôti et sauce de pommes au beurre
Rotselleri och hasselnötsfylld ravioli med rostad kålkräm, picklad rotselleri samt smörad äppelsås
CELERIAC AND HAZELNUT RAVIOLI WITH ROASTED CREAM OF CABBAGE, PICKLED CELERIAC AND BUTTER APPLE SAUCE

Desserts

Tarte au citron, miette de myrtilles, meringue italienne, chantilly au chocolat blanc et glace au myrtilles
Citrontarte med blåbärsmunkar, italiensk maräng, vit choklad-chantilly samt blåbärsglass
LEMON TARTE WITH BLUEBERRY DONUT, ITALIAN MERINGUE, WHITE CHOCOLATE CHANTILLY AND BLUEBERRY ICE CREAM

Caramelia chocolat cuit au four avec pistage, mousse au caramel salée, croustillant au miel et glace au fromage frais
Bakad Carameliachoklad med pistage, saltkaramellmousse, honungskrisp samt färskostglass
BAKED CAMELIA CHOCOLATE WITH PISTACHIOS, SALTED CARAMEL MOUSSE, HONEY CRISP AND CREAM CHEESE ICE CREAM

Fromages Frais Affinés

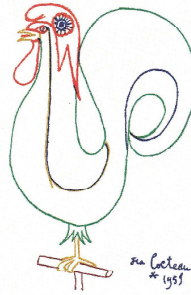
250,-

Ert val av ostar från ostvagnen
HAND-PICKED SELECTION OF CHEESES 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
2020-03-17

Menu du Chef

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

Filet de sandre cuit au beurre, homard irlandaise, crème de panais et sauce au champagne
Smörbakad gösfilé med Irländsk hummer, kräm på palsternacka, savoykål samt Champagnesås
BAKED PIKE PERCH WITH IRISH LOBSTER, PARSNIP CREAM, SAVOY CABBAGE AND CHAMPAGNE SAUCE

Selle de chevreuil rôti, céleri cuit au sel, champignon de "Hällestad" et jus gibier
Stekt rådjursadel med rotsellerikräm, svamp från Hällestad, saltbakad rotselleri samt viltsås
FRIED SADDLE OF VENISON WITH CELERIAC CREAM, MUSHROOM FROM "HÄLLESTAD", BAKED CELERIAC AND GAME SAUCE

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

Caramelia chocolat cuit au four avec pistage, mousse au caramel salée, croustillant au miel et glace au fromage frais
Bakad Carameliachoklad med pistage, saltkaramellmousse, honungskrisp samt färskostglass
BAKED CAMELIA CHOCOLATE WITH PISTACHIOS, SALTED CARAMEL MOUSSE, HONEY CRISP AND CREAM CHEESE ICE CREAM

Le Menu 1.400,-
Les Vins 1.300,-
Les Grand Vins 2.500,-

Préparé pour l'ensemble de la table
Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE

Menu Degustation

Caviar imperial gold, fondant de pommes de terre, glace à la crème-fraîche et mousse de pommes de terre
Imperial Gold kaviar med potatistfondant, glass på crème fraîche samt potatisskum
IMPERIAL GOLD CAVIAR WITH POTATO FONDANT, CRÈME FRAICHE ICE CREAM AND POTATO FOAM

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

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 tomater
BAKED MONKFISH WITH JERUSALEM ARTICHOKE, CRISPY PANCETTA, GRILLED SALSIFY AND SPICY TOMATO SAUCE

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

Filet de boeuf attendri par nos soins, joue de boeuf en ragout, moelle fumée, pomme et jus de queue de boeuf
Hängmörad svensk oxfilé med picklad kålrot, oxkindsragu med rökt mærg och äpple samt oxsvansås
DRY AGED FILLET OF BEEF WITH PICKLED SWEDE, OX CHEEK RAGU, SMOKED MARROW, APPLE AND OXTAIL SAUCE

Fromage bleu de chez Löts, crème de panais, betterave demi-sechée et noisettes caramélisées
Blämögelost från Löts gård med kräm på palsternacka, semitorkad rödbeta samt kanderade hasselnötter
BLUE CHEESE FROM "LÖTS" FARM WITH PARSNIP CREAM, SEMI DRIED BEETROOT AND CANDIED HAZELNUT

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

Le Menu 1.650,-
Les Vins 1.550,-
Les Grand Vins 3.400,-

Préparé pour l'ensemble de la table et doit être commandé avant 21 heures.
Menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet och beställes före kl. 21.00.
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND ORDERED BEFORE 9 P.M.