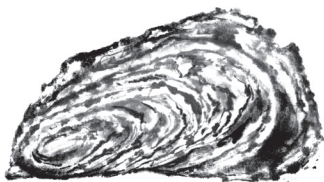
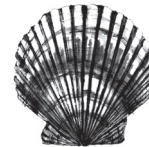
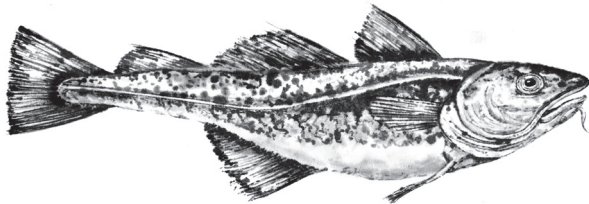
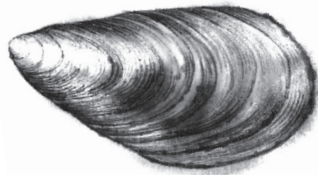


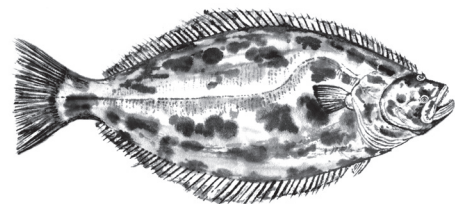
ARCTIC FINE DINING

KYSTEN

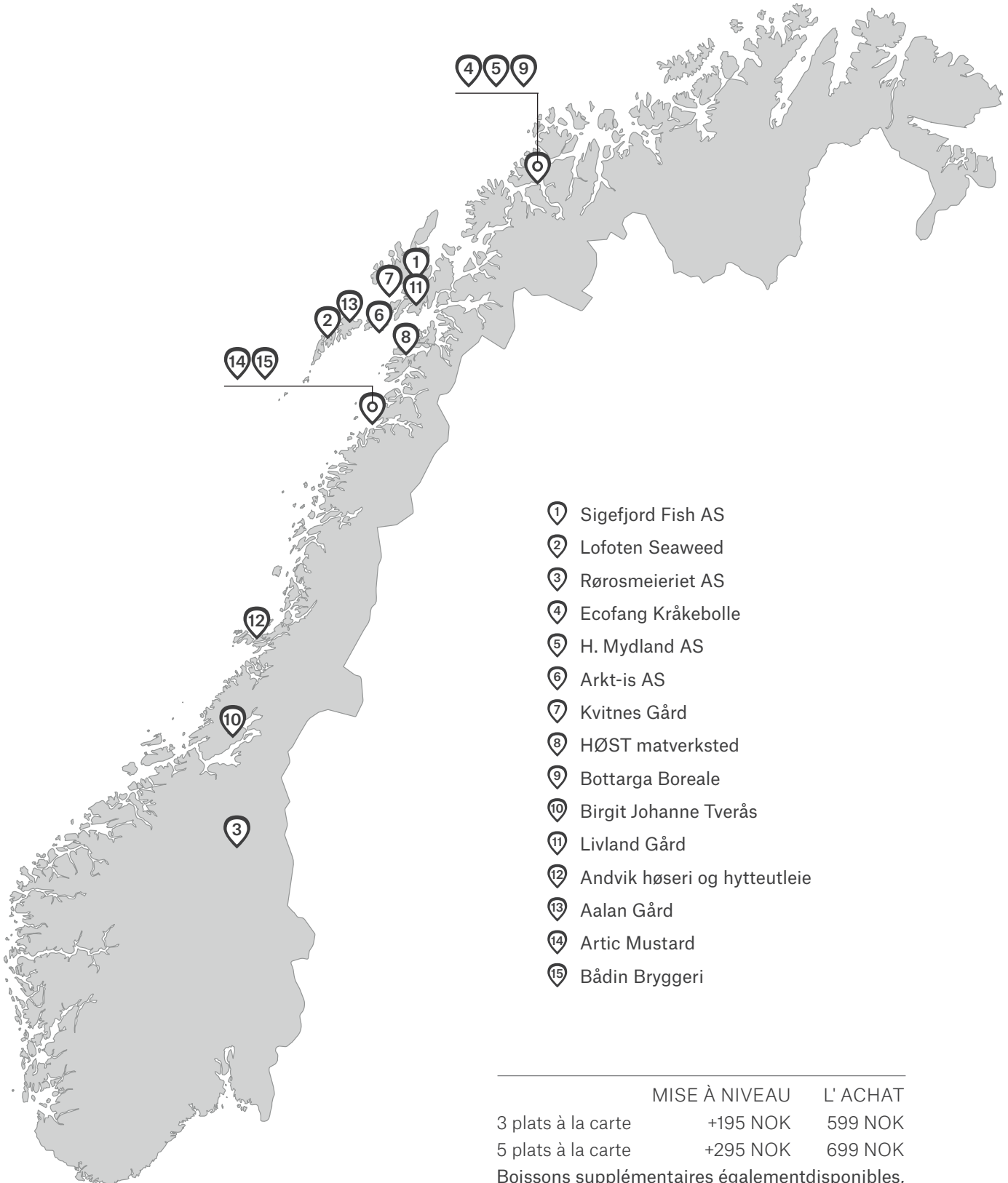
HURTIGRUTEN



NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND
LOCAL FOOD



FOURNISSEURS DE LA SAISON



- ① Sigefjord Fish AS
- ② Lofoten Seaweed
- ③ Rørsmeieriet AS
- ④ Ecofang Kråkebolle
- ⑤ H. Mydland AS
- ⑥ Arkt-is AS
- ⑦ Kvitnes Gård
- ⑧ HØST matverksted
- ⑨ Bottarga Boreale
- ⑩ Birgit Johanne Tverås
- ⑪ Livland Gård
- ⑫ Andvik høseri og hytteutleie
- ⑬ Aalan Gård
- ⑭ Artic Mustard
- ⑮ Bådin Bryggeri

	MISE À NIVEAU	L' ACHAT
3 plats à la carte	+195 NOK	599 NOK
5 plats à la carte	+295 NOK	699 NOK

Boissons supplémentaires également disponibles,
demandez à votre serveur

ARCTIC FINE DINING KYSTEN

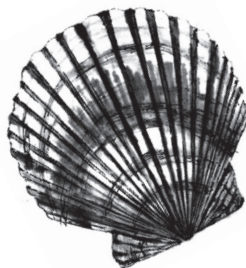
La vaste forêt de varech qui tapisse les fonds marins le long de la côte norvégienne est notre version de la forêt tropicale. Elle agit en tant que poumons de l'océan, comme important réservoir de carbone. On estime qu'environ 30 millions de tonnes de CO₂ y sont stockées aujourd'hui. Également cruciale pour la diversité biologique, la forêt de varech est considérée comme l'un des habitats les plus productifs du monde.

La pêche intensive du poisson-loup et du cabillaud (ou morue) dans les années 1980 est à l'origine de la bataille cachée qui fait rage aujourd'hui sous la surface. Pendant longtemps, le poisson-loup était considéré comme insipide et était généralement rejeté dans la mer par les bateaux de pêche. Mais dans les années 1980, il a gagné en popularité et a été pêché en grandes quantités. Mais le poisson-loup mange les oursins. Alors que les populations de poissons-loups déclinaient, les oursins, qui se nourrissent eux-mêmes de varech, se sont multipliés de manière incontrôlée. Ces 40 dernières années, la forte population d'oursins a consommé des parties considérables de la forêt de varech dans les fjords du Nord-Trøndelag et du nord, jusqu'à la frontière russe. Les chercheurs ont estimé que 5 000 km² de forêt de varech luxuriante et fourmillant d'espèces ont été dévorés et remplacés par des fonds rocheux nus, stériles et désertiques. En intégrant les oursins à ses menus, Hurtigruten contribue de manière significative à la préservation des algues qui poussent naturellement le long de la côte norvégienne.

L'instauration de chefs locaux en tant qu'Ambassadeurs culinaires est l'étape suivante qui découle naturellement de notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne. Ces 8 dernières années, Hurtigruten s'est beaucoup investi auprès des producteurs locaux. Ils sont au cœur de nos activités, chacun représentant les produits de grande qualité et les histoires locales qui définissent nos menus. Mais nous n'avons pas pour simple ambition de devenir un leader mondial en matière de consommation en circuit court. Nous souhaitons aussi être à l'avant-garde de la collaboration avec des chefs locaux installés le long de la côte norvégienne et qui partagent notre vision et notre philosophie de la restauration. Les deux premiers ambassadeurs culinaires de Hurtigruten sont Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander : deux chefs norvégiens aux parcours différents et uniques. Tous deux ont cependant une grande passion pour la cuisine norvégienne, l'héritage culturel et ils sont une bouffée d'air frais dans l'expérience culinaire norvégienne.

Le menu automne/hiver a été mis au point en collaboration avec Halvar et Astrid. Les ingrédients et les plats du menu du jour revêtent une importance primordiale pour Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne, car ils incarnent les techniques de cuisine nordiques traditionnelles des régions que nous visitons.

BON APPÉTIT!



MENU

ENTRÉES

Rakfisk de Sæterstad Gård

avec crème aigre de Røros et algue truffe

Compote de pommes, navet mariné, chips de seigle et œufs de truite

ALLERGÈNES : F, M, G (SEIGLE, BLÉ)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

145,-

Potiron avec oursin de Ecofang i Troms

Purée de potiron, potiron mariné, potiron croustillant
et perles de l'océan Arctique d'algues des Lofoten

ALLERGÈNES : M, B

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

125,-

Soupe de chou rôti et d'algues

avec noix de St-Jacques de Frøya

Chou kale et chou-fleur rôtis avec perles de cabillaud
de Bottarga Boreale et beurre fumé Sandefjord

ALLERGÈNES : B, M, SO, SF, F, G (SEIGLE)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

165,-

Toast de pain noir avec

moelle osseuse d'élan de Steigen

Oignons délicatessen marinés, fromage de la ferme Aalan
et petits légumes hydroponiques de Indre Kvarøy

ALLERGÈNES : G (AVOINE, BLÉ, SEIGLE, ÉPEAUTRE) SF, M

125,-

Velouté de gruau de sagou avec moules bleues

Sauce au beurre avec dulce, chou-fleur mariné et estragon

ALLERGÈNES : B, SU, M

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

125,-



MENU

PLATS PRINCIPAUX

Ombre chevalier légèrement fumé et cuit de Sigerfjord

Fenouil mariné, petits pois et émulsion à l'aneth

ALLERGÈNES : F, E, M

285,-

Poisson loup avec chou grillé

Umami des Lofoten, perles de cabillaud de Bottarga Borealis,
radis cru mariné et émulsion à l'aneth

ALLERGÈNES : F, M, E, SF

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS

285,-

Renne cuit au four avec fromage himmeltind de la ferme Aalan

Betterave au four, haricots verts et sauce
au vin rouge avec airelles rouges

ALLERGÈNES : M, SU, S, E

345,-

Magret de canard rôti de la ferme Holte avec mûres

Betterave au four, purée de céleri,
haricots verts et sauce au vin rouge avec mûres

ALLERGÈNES : M, SU, S

295,-

Céleri au four accompagné de pâte à beignets frite

Crème fumée et kombu royal

ALLERGÈNES : S, M

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

195,-

Tous les plats principaux sont servis avec :

Crème de pommes de terre avec panko frit,
petits légumes et varech fumé.

ALLERGÈNES : M, G (BLÉ)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

MENU

DESSERTS

**Pancakes de riz avec crème glacée à la vanille
de Livland Gård aux Lofoten**

Caramel à la vanille de Tverås Gårdsmat et framboises

ALLERGÈNES : M, G (BLÉ), E, N (NOIX DE CAJOU)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

99,-

**Crème au chocolat blanc
et baies du Finnmark**

Crème glacée à l'Aquavit de la ferme Livland aux Lofoten et gaufre

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

125,-

Guimauves faites maison et gâteau à la betterave

Crème glacée aux mûres et à la réglisse de Svolvær

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ), N (NOIX DE CAJOU)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

99,-

Fromages en circuit court

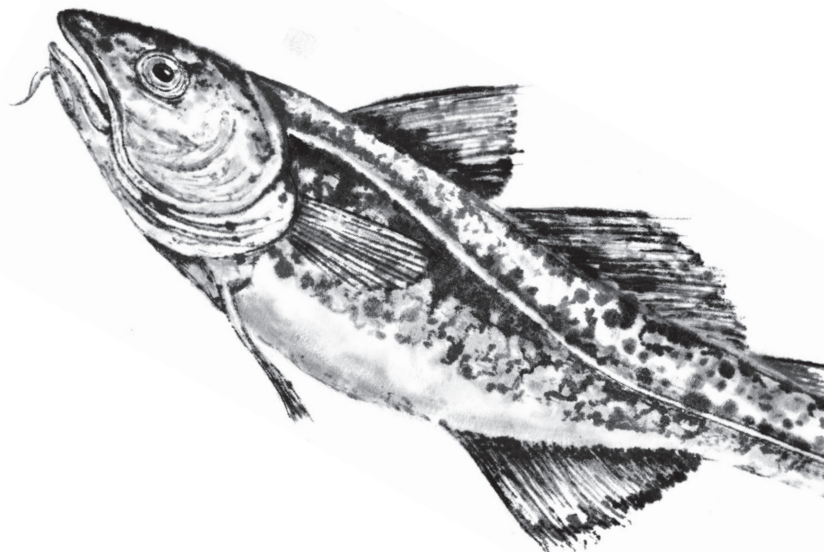
Provenant des producteurs locaux du long de la côte

Confiture de carottes faite maison

et pain aux noisettes croustillant

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

145,-



HISTOIRES

BOTTARGA BOREALIS

Tous les ans, de janvier à avril, le cabillaud revient frayer dans les eaux pures et cristallines de la côte de la Norvège du Nord. Récoltés à la main, les œufs du cabillaud sont salés et suspendus à l'extérieur sur des supports traditionnels dans le froid de l'hiver, pour entreprendre le lent processus de séchage qui fait mûrir les œufs en douceur. Au bout de 10 à 15 semaines, les œufs sont prêts. Ils sont alors récupérés et emballés sous l'appellation de Bottarga Borealis. Savourez la saveur umami intense des œufs de cabillaud qui ont été salés et suspendus pour sécher à l'extérieur tout l'hiver, un processus qui affine les œufs tout en douceur.

POISSON-LOUP

Notre poisson-loup provient du seul élevage commercial de poisson-chat du monde, situé dans le village de Halså, dans le comté de Meløy. À l'état sauvage, le poisson-loup est un poisson démersal qui se trouve à 550 mètres de profondeur, et il peut faire 180 cm de long et peser 26 kg. Une vraie bête des profondeurs. Mais son apparence repoussante cache un intérieur délicat et délicieux. Le filet est blanc, gras et compose une grande partie du poisson. Le poisson-loup tacheté grandit vite en eau froide, il lui faut environ trois ans pour passer d'un jeune poisson à un poisson de 4 à 5 kg prêt à être dépecé. Un poisson excellent à élever. Nous, les Norvégiens, avons un faible pour le poisson-loup : la chef la plus emblématique et mère de toute la cuisine norvégienne, Ingrid Espelid Hovig a cuisiné du poisson-loup pour la première fois dans un programme de cuisine télévisé appelé « Savorless to delicacy » (L'insipide transformé en met délicat) en 1979.

OURSINS

La Norvège, avec son long littoral, compte le plus grand nombre d'oursins au monde. Les oursins sont un problème environnemental car ils se nourrissent de varech, c'est pourquoi leur présence au menu contribue à préserver les forêts sous-marines de varech qui jouent un rôle majeur dans l'absorption du CO₂. Ne vous laissez pas rebuter par leur extérieur hérissé d'épines. Les œufs d'oursin sont sur le point de devenir un mets local délicat ici sur la côte. Les oursins que vous mangez aujourd'hui sont pêchés et livrés par Ecofang à

Tromsø. Kai Isaksen et Jens Kristian Henriksen ont l'intention de construire une nouvelle industrie maritime fondée sur les oursins de Norvège, et chaque oursin que vous mangez chez Hurtigruten est récolté à l'extérieur de Tromsø.

ALGUES

Les algues et le varech faisaient partie des mets préférés des Vikings qui avaient bien compris leur potentiel en matière de cuisine et la richesse de leurs nutriments. Pour nos menus, nous utilisons le kombu royal avec de nombreux autres produits cueillis à la main dans les îles Lofoten par Angelita et Tamara, fondatrices de Lofoten Seaweed. Née aux Lofoten, Angelita a grandi dans l'usine de poisson où elle travaillait avec son père. À l'autre bout du monde, en Nouvelle-Zélande, le kombu royal faisait déjà partie intégrante de la vie de Tamara. Sa mère japonaise l'incorporait dans presque tous les repas. Nouvel ingrédient intéressant que nous utilisons à partir du varech des Lofoten : les perles de l'Océan Arctique. Une alternative sans gluten et vegan au caviar. Les perles de l'Océan Arctique allient les saveurs délicates du varech à la texture plaisante des œufs de poisson.

RAKFISK

« Råkfisk » est principalement du poisson fermenté. Le poisson fermenté est historiquement une façon de conserver le poisson, mais aussi de le cuisiner. Le poisson est salé et stocké dans des tonneaux fermés en automne et il est affiné et prêt à la consommation dans les semaines précédant Noël. La salaison du poisson est un procédé similaire à la fermentation mais plus rapide. Le poisson séché et le « råkfisk » peuvent avoir des similitudes en goût et texture, comme les différences entre un fromage frais et un fromage bien affiné. En Norvège, la truite et l'omble chevalier sont des plus courants. En Suède, le hareng est traité selon un processus similaire, et le produit final s'appelle le « surströmming ». Quelque chose que seuls les plus téméraires s'aventurent à manger. « Råkfisk » est une méthode de préservation qui remonterait à 5 000 ans au moins. Le nom de « råkfisk » est en usage depuis 1348 en Norvège. Il s'agit d'un héritage culturel auquel vous devez absolument goûter.



