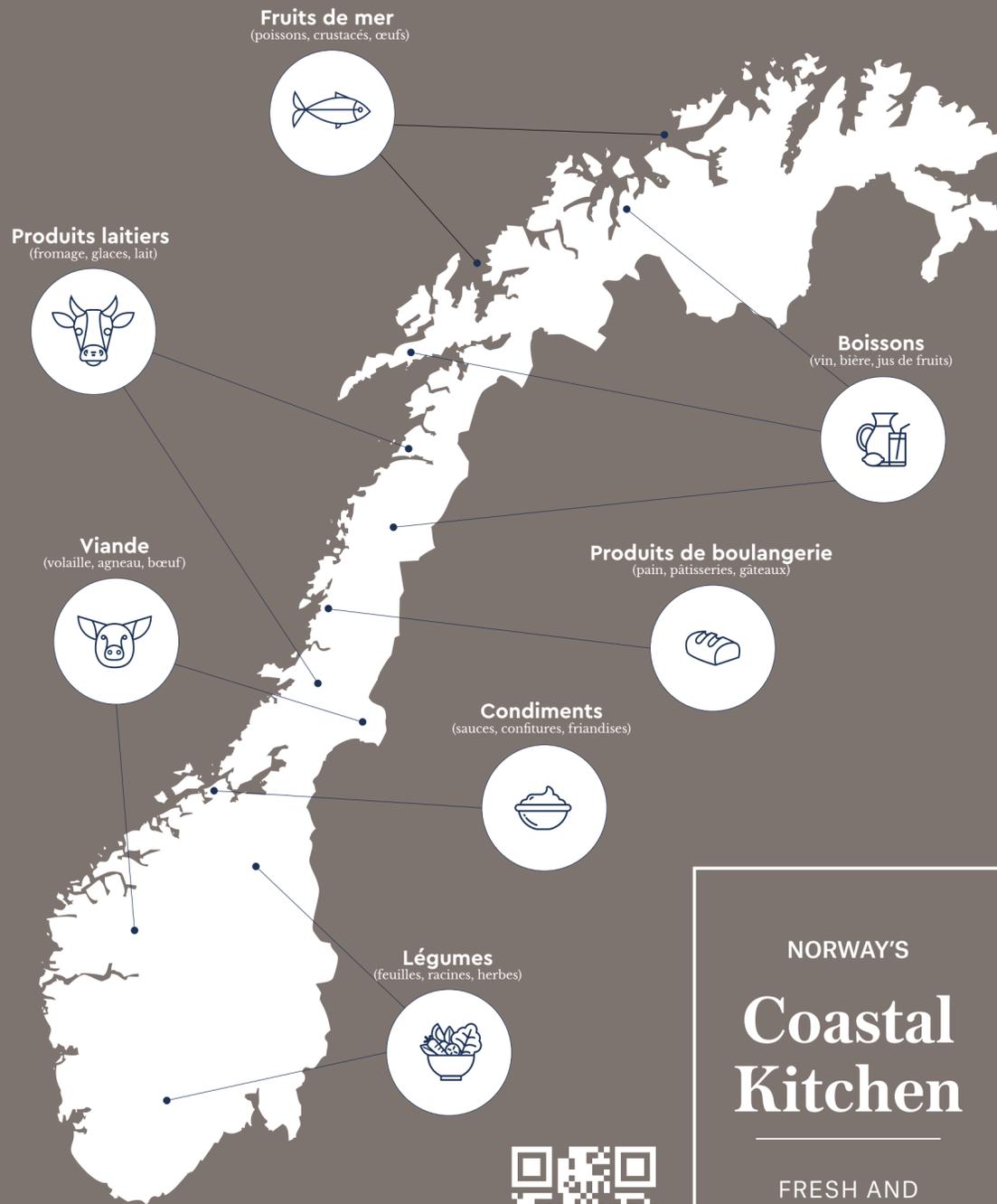


Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 1 | Bergen

FR | Jour 1

Bergen

A WORLD HERITAGE CITY – 60° Nord

Bergen est la deuxième plus grande ville de Norvège, et certains la considèrent même comme un pays à part entière. Elle se trouve dans une région possédant un dialecte et un climat propres, des habitants fiers et sa propre cuisine. Bergen a été un centre de décision au cours de l'époque Viking, et plus tard une importante ville hanséatique. Le menu du jour inclut des spécialités culinaires de la région de Bergen, notamment le « smalahove » (tête de mouton rôtie)



Vodka

La vodka est traditionnellement distillée à partir de céréales fermentées et, depuis leur introduction en Europe au cours du XVIIIe siècle, de pommes de terre. Il n'existe aucune trace écrite concernant l'époque à laquelle la vodka fut créée, nous savons cependant que différentes variétés viennent de Pologne, de Russie et de Suède. Parmi tous les spiritueux, grâce à ses saveurs douces et nuancées, la vodka est l'un des plus appréciés et polyvalents. La Norvège fait partie de la « ceinture de vodka ».

Cette ceinture englobe les pays scandinaves et le nord-est de l'Europe où la vodka est produite, consommée et tient une place importante dans la culture locale. En fait, l'une des vodkas les mieux notées au monde est la Vikigjord, produite ici, faite à partir de pommes de terre norvégiennes et des eaux pures du glacier Josedalsbreen.

Boulettes de poisson de Rørvik

Les boulettes de poisson qui agrémentent cette soupe proviennent de Rørvik Fisk, une entreprise fondée en 1927 par Marie et Øivind Pettersen dans une petite cave de Rørvik. Øivind débuta sa carrière en vendant du poisson à un membre d'équipage de l'Express Côtier de Norvège. Et peu de temps après son fils, Ragnvald, commença lui aussi à s'impliquer dans l'entreprise familiale. Pendant les mois d'été, alors que tous les autres enfants se baignaient dans le lac Aunavatnet et jouaient dehors, le petit Ragnvald restait auprès de ses parents pour les aider. Il courait dans toute la ville, récupérant et livrant des provisions pour aider ses parents à répondre à la demande, prouvant ainsi qu'il pouvait assumer de grandes responsabilités. Aujourd'hui, Ragnvald « vit et respire » Rørvik Fisk.

Smalahove Løna

Chaque culture et pays possède sans nul doute un ou deux plats qui semblent bizarres et peu appétissants pour les étrangers. En tête de liste pour la Norvège, citons le smalahove. Produit seulement par Ivar Løne dans la région de Voss à l'Ouest de la Norvège, le smalahove est une tête de mouton salée, séchée, fumée, poêlée et bouillie. Mais honnêtement, c'est bien meilleur que ça en à l'air.

Ce plat provient de notre besoin historique de survie en utilisant l'animal dans son intégralité. Autrefois plat quotidien, c'est aujourd'hui une spécialité servie à Noël avec des pommes de terre, des rutabagas, de la bière ou de l'aquavit. Nous sommes conscients que la vue du smalahove peut rebuter certains de nos passagers, c'est pourquoi nous le proposons sous forme de pâté ou terrine.

Prisefisk, « le poisson-Prince »

Il s'agit d'un plat historique de Bergen. En 1856, Bergen a été honorée par la visite de deux princes héritiers : le Suédois Carl Ludvig Eugène Bernadotte et le Néerlandais Willem Hendrik Nicolaas Alexander Carel van Oranje-Nassau. Le 22 juillet, le prince organisa un dîner pour 150 personnes dans un pavillon construit pour l'occasion entre le Lodge et la grande halle de Pelloth de l'époque, aujourd'hui devenue l'Holdes Hotell, sur l'actuelle place Ole Bull.

C'est ici que le « poisson-prince » fut servi pour la première fois, parmi d'autres plats. Ce plat avait probablement été déjà préparé auparavant, mais sous un nom différent. Dégustez ce plat historique de Bergen.

PLATS SÉLECTIONNÉS DU BUFFET DU JOUR



Café et Vodka Gravlax (Saumon fumé)

Sauce hollandaise froide et fenouil

ALLERGÈNES : F, E, SU

Terrine de tête de mouton et viande fumée

de chez Løne à Voss. Pain plat accompagne de salade de pommes de terre norvégiennes

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

Soupe de poisson norvégienne traditionnelle de Bergen

Légumes racines, crème aigre et boulettes de poisson de Rørvik

ALLERGÈNES : F, M, S, SU



Boeuf de Trøndelag braisé

Accompagné de carottes, oignons et fèves sautés et d'une demi-glace

ALLERGÈNES : M, S, SU, SO

Prinsefisk

Légumes de saison, d'un écrasé de pommes de terre, d'une sauce au beurre avec des crevettes

ALLERGÈNES : F, E, S, M, SU, SK, G (BLÉ)

✔ Ragoût de haricots

accompagné d'une purée de pommes de terre

ALLERGÈNES : SU, S



Pudding au caramel

aux oeufs de Rørvik

ALIMENTS ALLERGÈNES : E, M, N (NOIX ET NOISETTES)

✔ Compotée de mûres

avec crème vanille (vegan)

ALLERGÈNES : G (BLÉ, AVOINE)

Fromage du jour

ALLERGÈNES :

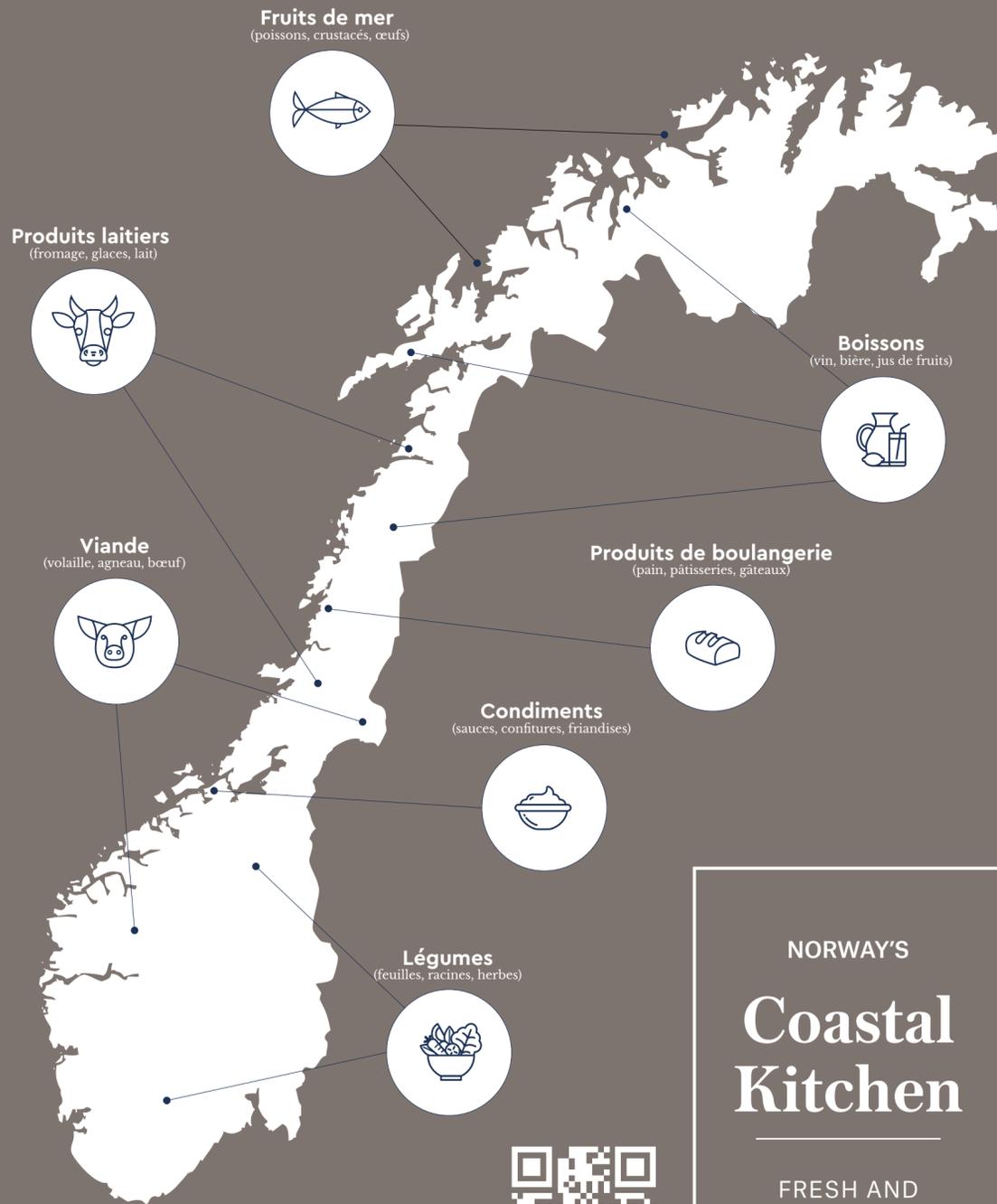
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ
POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**

FRESH AND
LOCAL FOOD
AND BEVERAGES



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 2 | Ålesund

FR | Jour 2

Ålesund

THE SUNNMØRE COAST – 62° Nord

Ålesund se trouve au coeur d'un ensemble d'îles. Suite à un incendie survenu en 1904, la ville a été reconstruite dans un style Art Nouveau, caractérisé par des ornements colorés et de jolies tours aux nuances pastel. La beauté majestueuse du fjord de Geiranger vous laissera sans voix. Des parois rocheuses abruptes culminent à 1 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Des fermes isolées abandonnées s'agrippent à ces parois montagneuses, dévalées par de nombreuses cascades. Les impressionnantes cascades des Sept Soeurs, qui chutent sur 250 mètres sont absolument inoubliable.



Morue salée

La pratique de conservation du poisson est un élément important du patrimoine norvégien. La tradition du séchage du poisson pour le conserver remonte à l'époque des Vikings, et le processus de salage du poisson au XVIe siècle. En associant ces deux techniques, on obtient le « clipfish ». Riche en protéines et pauvre en matières grasses, le clipfish est excellent pour la santé.

Le clipfish peut être préparé avec du lieu noir, de la lingue ou du broste, mais la recette la plus authentique est celle réalisée avec du cabillaud. Ce poisson est facile à trouver en Norvège, où les stocks de cabillaud sont parmi les plus importants au monde. Plus de 90 % du cabillaud norvégien provient du stock de cabillaud du nord-est de l'Arctique.

Lofoten Seaweed

Fondée par Angelita, fille de pêcheur, et la gastronomes Tamara, Lofoten Seaweed s'est fixé pour objectif de rendre aux algues leur place dans la cuisine. Produits à partir de varech récolté dans les eaux froides et pures des îles Lofoten, dans le Cercle Polaire Arctique, leurs produits d'algues figurent dans les cuisines de chefs étoilés au Guide Michelin, en Europe et à bord de nos bateaux ! Unies par leur amour pour la nourriture et l'océan, Angelita et Tamara ont mis en commun leurs connaissances, leur expérience et les traditions culinaires de leur enfance (Norvège du nord et Japon) pour créer une alimentation avant-gardiste. Lofoten Seaweed fait partie de nos collaborateurs de longue date. Vous trouverez leur varech aussi bien dans nos plats que dans nos savons.

Crème glacée Skjenning

Le skjenning est un pain plat servi avec le sodd, une soupe de mouton, de boulettes de viande, de pommes de terre et de carottes. Préparé avec une pâte composée de purée de pommes de terre et de farine de blé, le skjenning est badigeonné d'un côté avec un mélange de lait et de sucre avant d'être frit. C'est grâce à ce processus de cuisson qu'est née la crème glacée Skjenning !

Auparavant, lorsque la boulangerie Røra produisait son skjenning, le sucre caramélisé resté sur le gril après cuisson était jeté. Aujourd'hui, ces restes sont envoyés à la ferme Gangstad, où ils sont utilisés pour fabriquer la crème glacée Skjenning. La crème glacée a remporté le prix du meilleur produit laitier au Det Norske Måltid en 2019.

Agneau de Hellesylt salé

De toute évidence, l'incroyable paysage des fjords de Geiranger est inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Il y a tellement de belles choses à voir ici. Mais détournons un peu votre regard des montagnes et des cascades entourant le fjord et admirez les flancs de montagne et les forêts. Ce sont les pâturages où paissent les moutons et les agneaux d'Ole Ringdal primés pour leur viande de qualité. Ole Ringdal a ouvert sa boucherie en 1938, près de la cascade de Hellesylt à proximité de l'embouchure du Geirangerfjord. Aujourd'hui, l'entreprise familiale est dirigée par Kristen Ringdal, et elle a remporté plusieurs prix. Leur secret ? Ils associent traditions locales et expertise professionnelle à des recettes familiales jalousement gardées.



ENTRÉES

Carpaccio de morue séchée et salée de Dybvik

Carotte marinée, tomates cerises semiséchées, pain croustillant, sagou dans une huile persillée et varech sucré

ALLERGÈNES : F, SU, G (BLÉ, SEIGLE)

✔ Chou-fleur frit

Pommes, raisins, pignons et haché de boeuf végétal

ALLERGÈNES :

Soupe de pommes de terre et oignons nouveaux

Porc salé de Mydland

ALLERGÈNES : S, M



PLAT PRINCIPAL

Jarret d'agneau de Hellesylt cuit au sel

Légumes infusés à la moutarde, pommes de terre au four et sauce marchand de vin

ALLERGÈNES : S, M, SU, SE

Flétan blanc

Carottes sautées au beurre, haricots verts, pommes de terre grenailles vapeur, sauce au beurre et à la ciboulette et oeufs de truite

ALLERGÈNES : F, M, SU

✔ Potiron au goût de noisette

chou frit au beurre, de carottes multicolores, de pommes de terre au four et d'une sauce aux épinards

ALLERGÈNES : SU, N (NOIX ET NOISETTES)



LE DESSERT

Brownie

accompagné d'une fraises, et crème glacée de la laiterie Gangstad, dans la région de Trøndelag

ALLERGÈNES : E, SU, M, G (AVOINE, BLÉ, SEIGLE, ORGE), N (NOYER)

✔ Brownie vegan

avec fraises et glace vanille vegan

ALLERGÈNES : N (NOIX DE CAJOU)

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 3 | Trondheim

FR | Jour 3

Trondheim

THE COAST OF CONTRASTS – 63° Nord

Il peut paraître banal d'affirmer qu'un endroit réunit le meilleur de tous les univers, mais le Trøndelag occupe véritablement une place à part. La nature le porte dans son cœur. Ce comté jouit de paysages variés, de la douceur humide de la côte à la fraîcheur sèche des plaines et montagnes. Et ses nuits d'été, longues et lumineuses, offrent des ingrédients et des traditions culinaires qui font la fierté de ses habitants. Il n'est pas étonnant que le Trøndelag abrite parmi les meilleures régions du monde où prospèrent écrevisses, crabes, coquilles Saint-Jacques et moules.



Orge

L'orge, l'une des céréales les plus anciennement cultivées dans le monde (depuis plus de 10 000 ans), se place aujourd'hui en quatrième position parmi les céréales les plus cultivées en Norvège. Les paysages de montagnes et de vallées donne à l'orge la possibilité d'être cultivée à haute et basse altitude : c'est une céréale polyvalente et une source alimentaire précieuse sur les hautes terres.

Elle pousse plus vite que d'autres espèces de céréales et peut même être cultivée dans les conditions extrêmes de l'Arctique. De nombreuses recettes nordiques traditionnelles souvent préparées avec du blé, du seigle ou de l'avoine, comme le pain plat et le porridge à la crème aigre, peuvent être préparées avec de l'orge.

Framboises

On trouve des framboises dans toute la Norvège. Celles-ci poussent à l'état sauvage sur les ronces, en particulier dans les zones déboisées où elles bénéficient d'un fort ensoleillement. En raison du climat plus frais et de l'exposition aux intempéries, elles ont tendance à se développer plus lentement et à être plus petites que celles du commerce. Ces conditions de croissance contribuent à rendre la framboise norvégienne incroyablement savoureuse. Les baies peuvent être transformées en confitures et en gelées, servies sur ou dans des puddings et des gâteaux, ou encore être marinées et transformées en jus. Reconnue depuis longtemps pour ses propriétés médicinales, l'infusion de jeunes feuilles séchées est encore aujourd'hui un remède populaire, tandis que l'ajout de pousses fraîches de framboisier à une salade lui apporte un croquant supplémentaire.

Saumon

Pêchant le saumon depuis des millénaires, la Norvège est aujourd'hui le plus grand exportateur de saumon de l'Atlantique. Grâce au savoir-faire de plusieurs générations de pêcheurs, et à une approche scientifique moderne, nous élevons avec succès du saumon de haute qualité dans des fermes océaniques durables. Ces dernières sont habituellement installées dans les eaux profondes, froides et propres des fjords du Nord de la Norvège. Sa couleur d'un rose vif et sa riche saveur font du saumon norvégien un produit très prisé partout dans le monde. Froid en gravlax, bouilli, cuit ou fumé, le saumon norvégien est le produit phare de nos exportations. Des fournisseurs nous livrent leurs prises directement dans les ports où nous accostons. Ainsi, vous pouvez apprécier notre saumon dans toute sa fraîcheur.

Pudding Tjukkmjøl

Le Tjukkmjøl est une boisson traditionnelle de lait aigre qui remonte probablement aux Vikings. Grâce à sa culture lactobacillus unique, il a une longue durée de conservation. Dans l'histoire, il tient une grande place dans le régime alimentaire norvégien, particulièrement en été. Il y a quelques années, la laiterie Røros Dairy se retrouva en grande difficulté. Du jour au lendemain, leur Tjukkmjøl n'était plus épais. Peu importe les tentatives, il n'y avait rien à faire. Elle finit à court de la culture bactérienne essentielle utilisée depuis si longtemps. Un appel fut lancé au public demandant si quelqu'un avait encore du Tjukkmjøl chez lui. Si c'était le cas, on leur demandait d'en envoyer à l'usine. La réponse a été incroyable et quelque temps plus tard, une culture décongelée pouvait être utilisée pour reprendre la production.



ENTRÉES

Terrine de porc

oignons rouges marinés, pain croustillant et purée de pois

ALLERGÈNES : SU, M, G (BLÉ, SEIGLE),
N (HASSELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

✔ Roulé de chou braisé farci

jus d'oignons

ALLERGÈNES : S, SU, G (BLÉ)

Soupe de gruau d'orge

avec dés de jarret de porc fumé et huile persillée

ALLERGÈNES : S G (ORGE)
SKJENNING: SU, M, G (AVOINE, BLÉ, SEIGLE, ORGE)



PLAT PRINCIPAL

Blanc de poulet

Salade de pommes de terre tiède, légumes au four et sauce au jus de viande

ALLERGÈNES : SU, S

Saumon de Aukra

Salade de pommes de terre tiède, crème aigre fouettée, aneth et citron

ALLERGÈNES : F, M

✔ Noix torrifiées

avec salade de pommes de terre tiède, légumes grillés et glaçage de poireau

ALLERGÈNES : SO, SU, S, G (BLÉ, AVOINE)
N (AMANDE, NOIX DE CAJOU) (NOYER)



LE DESSERT

Crème anglaise tjukkmjøl (lait épais)

Noisettes caramélisées et framboises sucrées

ALLERGÈNES : M, N (NOIX ET NOISETTES)

✔ Pudding à la vanille vegan

et framboises sucrées

ALLERGÈNES : G (AVOINE)

Glace du jour

Fromage du jour

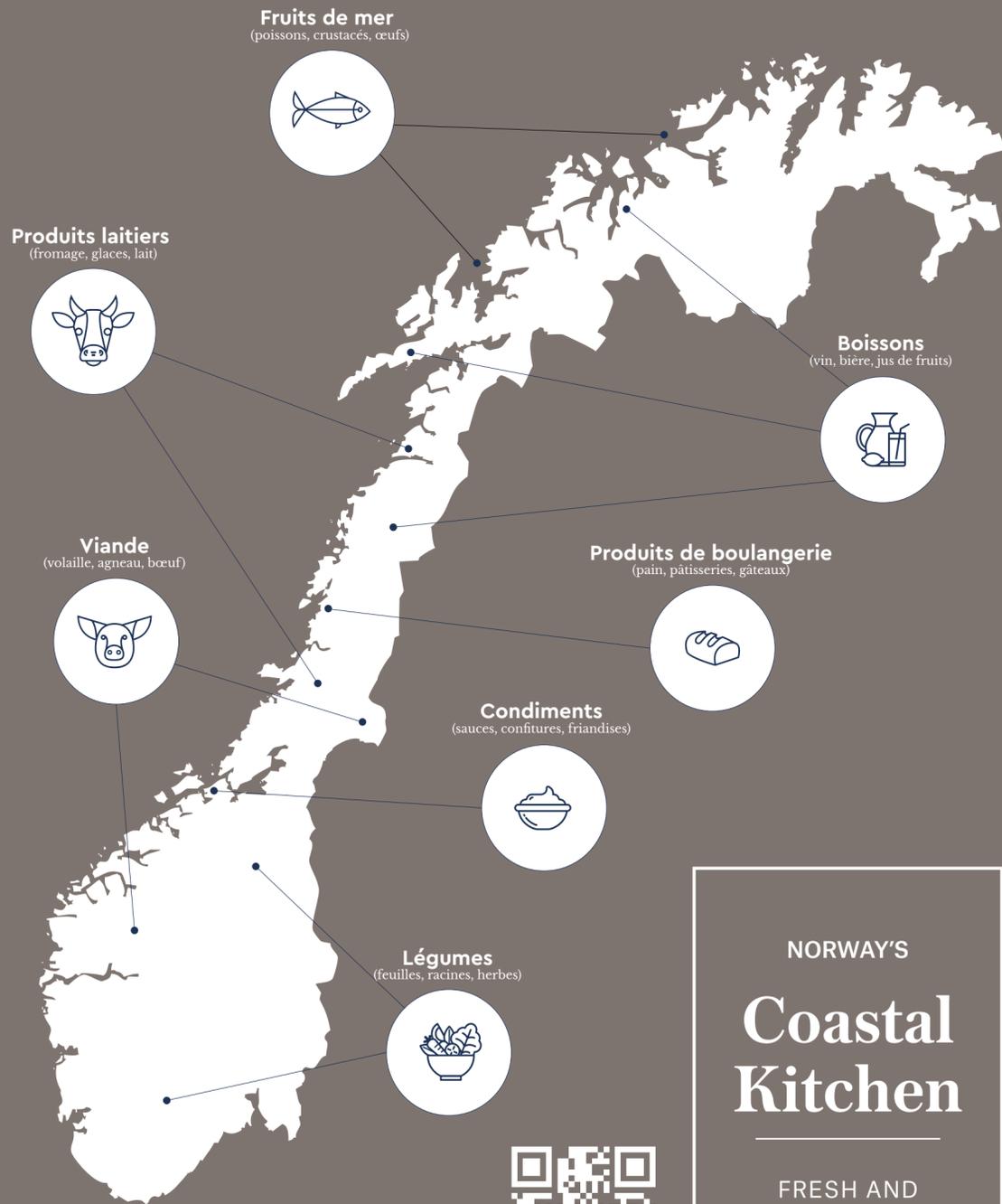
ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 4 | Bodø

FR | Jour 4

Bodø

A VIKING HERITAGE – 67° Nord

L'île de pêcheurs se trouve non loin de Kvitnes Gård, le restaurant de Halvar Ellingsen. Lorsque Halvar était enfant, sa famille partait pêcher le lieu noir en bateau autour de ce même îlot. L'un des meilleurs souvenirs gastronomiques et d'enfance de Halvar n'est autre que la dégustation du lieu fraîchement pêché, capturé quelques minutes plus tôt sous le Soleil de Minuit, simplement accompagné de pain plat, de beurre et de pommes de terre. Halvar garde un souvenir ému de ces repas et c'est probablement l'une des raisons pour lesquelles le lieu est l'un de ses poissons préférés.



Ambassadeurs Culinaires

De nombreux plats figurant sur nos menus sont nés de l'ingéniosité de nos Ambassadeurs Culinaires soigneusement choisis. Il s'agit de chefs cuisiniers de la région qui vivent, travaillent et sont imprégnés des saveurs, des produits et des traditions culinaires de la côte norvégienne. Tout comme notre concept Norway's Coastal Kitchen- l'expérience culinaire norvégienne- les Ambassadeurs Culinaires soutiennent les fournisseurs, les artisans, les communautés de pêcheurs et les familles d'agriculteurs qui contribuent à faire de la côte norvégienne l'une des régions gastronomiques les plus passionnantes du monde. Essentiellement, ils partagent notre passion pour les produits locaux, en circuit court, d'origine durable avec un minimum de déchets.

Les deux premiers ambassadeurs culinaires de Hurtigruten sont Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander. Tous deux partagent une grande passion pour le patrimoine culinaire et culturel norvégien, et ils innovent avec de nouveaux concepts dans la cuisine du littoral norvégien.

Brosme

Avec une chair ferme et dense et une saveur relativement douce, le brosmes se prête à de nombreuses recettes. Il est présent depuis longtemps sur les tables norvégiennes. C'est un poisson maigre riche en protéines, au profil aromatique probablement dû à son alimentation en crustacés comme le crabe et les écrevisses. Pouvant atteindre un mètre de long et peser jusqu'à 15 kilos, le brosmes est une espèce de cabillaud avec une longue nageoire dorsale, un dos foncé, et un ventre plat. Il appartient en fait à la famille des lingues. Présent en abondance dans les eaux profondes du littoral norvégien, le brosmes est pêché à la ligne ou au filet, ou encore au chalut.

Halvar Ellingsen

Nous avons fait appel au génie du chef cuisinier norvégien Halvar Ellingsen pour proposer plusieurs plats innovants dans nos menus. Halvar est un chef généreux qui a les pieds sur terre. Il est revenu dans l'archipel Vesterålen après avoir passé plusieurs années à cuisiner dans les meilleurs restaurants d'Oslo et a participé à des concours nationaux. Halvar a remis son savoir-faire au goût des techniques traditionnelles et de la culture gastronomique nordiques. Son magnifique restaurant à Kvitnes Gård produit ou récolte pratiquement tous les ingrédients du menu sur sa ferme ou dans ses environs immédiats.

Les légumes récoltés en été sont conservés dans des caves souterraines pendant l'hiver. C'est un principe d'autosuffisance efficace qui s'accorde avec notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne, qui s'efforce de mettre à l'honneur les anciennes méthodes de préservation et de servir des plats norvégiens revisités à base d'ingrédients locaux.

Livèche

Originnaire de la Méditerranée, la livèche a été introduite en Norvège par des moines au Moyen Âge et fut adoptée par la suite par les agriculteurs et les horticulteurs. Cette plante vivace robuste est facile à cultiver et ses feuilles, ses racines et ses graines sont toutes comestibles. Son nom anglais « lovage » proviendrait d'un mot médiéval, « ache », désignant le persil. La livèche est supposée être un aphrodisiaque efficace, d'où son autre surnom en anglais de « love herb ». Son goût distinct déli-cieux, rappelant celui du céleri avec un soupçon de réglisse, s'accorde parfaitement avec les poissons gras, la viande, le poulet et les soupes. Les poulets norvégiens Livèche sont même nourris de livèche, ce qui donne une saveur incroyable à leur viande. Vous pouvez aussi savourer la livèche en tisane.



ENTRÉES

Terrine de poireaux avec gigot d'agneau en salaison

œuf dur, mayonnaise à la ciboulette et graines de tournesol

ALLERGÈNES : E, SE, SK

Omble chevalier légèrement saumuré et cuit

avec mayonnaise aux algues, dulce, concombre et radis

ALLERGÈNES : F, E, SK, SE

✔ Soupe de livèche

avec pommes de terre nouvelles, huile de ciboulette et croûtons

ALLERGÈNES : SF, G: (BLÉ, SEIGLE)



PLAT PRINCIPAL

Brosme au four

accompagné de carottes rôties au four, chou-pointu, crème de pommes de terre, aneth et sauce aux moules

ALLERGÈNES : F, B, M, SU

Poitrine de bœuf braisée

accompagnée de carottes rôties au four, mini chou, crème de pommes de terre, jus et huile de persil

ALLERGÈNES : M, SU, S, G: (BLÉ)

✔ Céleri-rave au four

avec purée de céleri-rave, chou frisé, orge, sauce au céleri-rave et levure frite

ALLERGÈNES : S, G: (ORGE)



LE DESSERT

Mousse de groseille

sauce au fenouil, crumble d'avoine et sorbet à la framboise

ALLERGÈNES : M, G (AVOINE)

✔ Mousse de groseille

sauce au fenouil, crumble d'avoine et sorbet à la framboise

ALLERGÈNES : G (AVOINE)

Glace du jour Fromage du jour

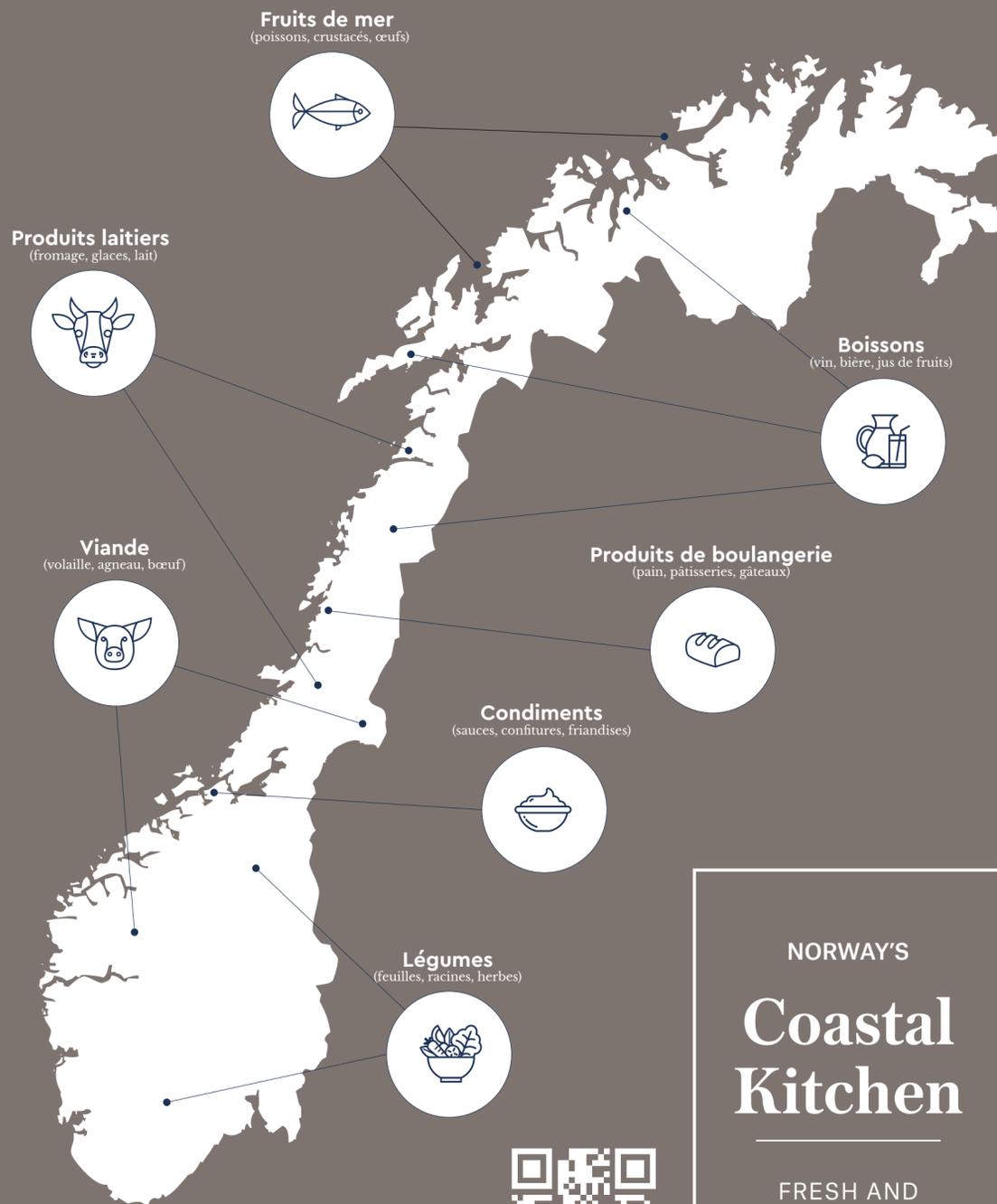
ALLERGÈNES :
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 5 | Tromsø

FR | Jour 5

Tromsø

ENTERING THE HIGH NORTH – 69° Nord

Les traditions culinaires de la région du Troms du nord sont influencées par la fusion de trois cultures : Sámi, suédoise et norvégienne. Les Sámis du littoral étaient des résidents permanents qui vivaient de la pêche et de l'agriculture, mais leur culture a également été influencée par les Sámis nomades dont les pâturages estivaux se trouvaient dans la région. Leur cuisine met à l'honneur les saveurs les plus puissantes à disposition, avec notamment des plats à base de renne ou d'élan accompagnés de champignons sauvages. Nombre des traditions norvégiennes trouvent leurs racines dans ce mode de vie auto-suffisant, encore majoritaire il y a à peine un siècle.



Crevettes de Lyngen

Lyngenfjord dans le grand nord de la Norvège n'est pas connue pour ses températures modérées, c'est d'ailleurs pourquoi les crevettes y sont si bonnes. À 20 mètres sous la surface du fjord, et encore plus sous les montagnes environnantes, la température dépasse rarement les 2 °C. Les eaux froides, pures et riches en nutriments permettent aux crevettes de se développer lentement. Elles sont par conséquent plus douces et plus juteuses que d'autres espèces plus grandes.

L'un des plus anciens producteurs de crevettes de Norvège est l'entreprise familiale Lynger Reker As. Elle pêche la crevette ici depuis plus de 60 ans. Les bateaux de pêche locaux livrent leur prise directement à l'usine de traitement au bord du fjord. La météo peut bien rendre la pêche scabreuse à Lyngen, mais la saveur de ces crevettes en vaut la peine.

Baies arctiques

Or de l'Arctique, Or de l'automne, Or des montagnes : leurs petits noms révèlent à quel point les baies sont prisées dans la culture nordique. Elles poussent à l'état sauvage dans les marécages de l'hémisphère nord et sont réputées pour être difficiles à récolter et encore plus à cultiver. Les endroits où elles poussent sont des secrets bien gardés. La baie arctique mure est de couleur ambre, elle est juteuse et ressemble un peu à une framboise. Son goût est unique, mélange de sucré et d'acidulé incomparable. Les Norvégiens adorent les baies depuis l'époque des Vikings qui les emportaient en expédition afin de prévenir le scorbut. Non seulement les baies sont délicieuses et rares, mais elles sont aussi gorgées de vitamine C, de zinc, de magnésium et de bêta-carotène. Pas étonnant qu'elles soient considérées comme un trésor de la côte norvégienne.

Ferme d'algues Hurtigrutens à Lyngen

Lyngen se trouve à proximité de Tromsø. Baignés de courants marins froids et riches en nutriments, les fjords situés entre les hauts sommets des montagnes constituent l'une des zones maritimes les plus productives. La vie marine se développe lentement dans l'eau froide, ce qui donne à la faune et la flore un goût encore plus prononcé. Alors que Hurtigruten fête cette année ses 130 ans, nous avons pensé que nous devions faire quelque chose de révolutionnaire en matière de développement durable et de sensibilisation à l'environnement. Or, qu'y a-t-il de plus important que notre forêt humide natale ? La forêt d'algues est 60% plus efficace pour absorber le carbone, mais uniquement lorsque les algues sont en pleine croissance. En récoltant des algues parvenues à maturité et en plantant de nouvelles pousses, nous contribuons à réduire la quantité de carbone dans l'atmosphère et faisons un pas vers le monde au climat stable que nous souhaitons transmettre à la prochaine génération.

Rennes

Les splendides rennes ne connaissent pas de frontières internationales. Ils voyagent avec le peuple nomade Sámi qui les élève en toute liberté dans la Scandinavie du nord. Les Sámis utilisent chaque morceau du renne, de sa fourrure pour l'habillement à sa viande pour la nourriture. Les rennes sont particulièrement bien adaptés au climat subarctique et leur fourrure est pratiquement imperméable. Avec deux fois plus de nutriments que le bœuf, la même teneur en graisse que le poulet et autant d'acides aminés et de vitamines que le poisson blanc, la viande de renne est presque trop bonne pour être vraie. En plus, elle est délicieuse, riche et tendre. Le renne du menu d'aujourd'hui provient des grands espaces d'élevage du grand nord de la Norvège, le Finnmark.

PLATS SÉLECTIONNÉS DU BUFFET DU JOUR



Sashimi de saumon et de flétan

Ponzu, varech bio des îles Hurtigruten

ALLERGÈNES : F, SO, SF PEUT CONTENIR
DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSON

Fruits de mer norvégiens frais

ALLERGÈNES : B, SK

✓ Soupe de fenouil

avec branches de fenouil marinées
et huile parfumée à la ciboulette

ALLERGÈNES : S, G (AVOINE)



Skavgryte (plat de gibier nordique traditionnel)

Sauce crémeuse, purée de pommes de terre, et airelles rouges brassées

ALLERGÈNES : M

Morue séchée et salée de Halvors au four accompagnée

Assaisonnement aux algues, purée de pommes de terre,
carottes, bacon, câpres et sauce à l tomate

ALLERGÈNES : M, F, SU, PEUT CONTENIR
DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

✓ Bourguignon de betteraves

purée de pommes de terre, accompagné
de raifort accompagné de raifort

ALLERGÈNES: S, SU, SE



Crème de chicouté

accompagné de gaufres sèches et garniture croustillante

ALLERGÈNES : E, M, G (BLÈ), N (NOIX ET NOISETTES)

✓ Crème vegan aux baies arctiques

ALLERGÈNES : SU

Fromage du jour

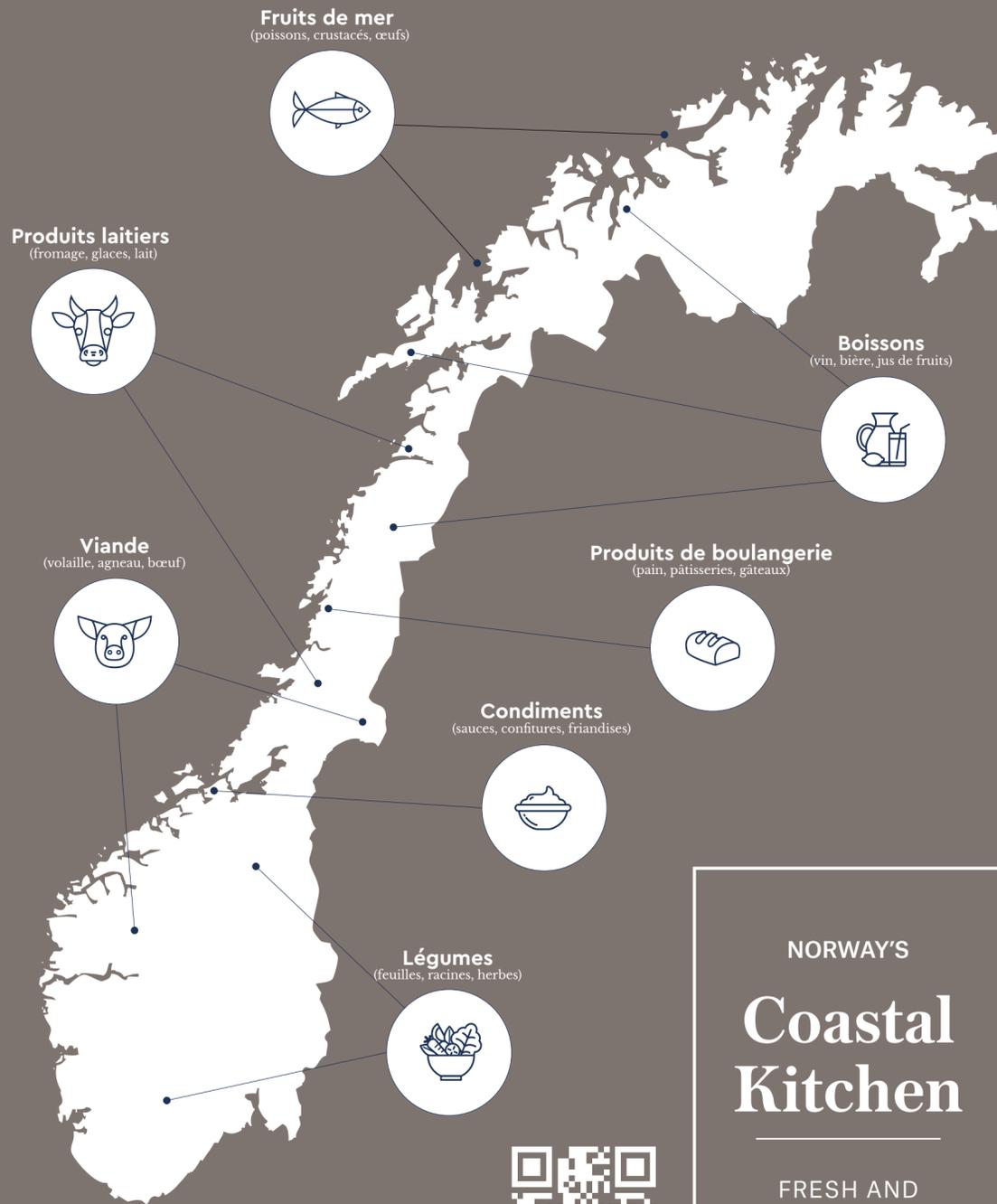
ALLERGÈNES :
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 6 | Honningsvåg

FR | Jour 6

Honningsvåg

NORTH CAPE – 71° Nord

C'est dans la région du Finnmark que trône le Cap Nord, le point le plus septentrional du continent européen. Pendant longtemps, les gens ont cru que ces falaises vertigineuses marquaient la fin du monde. Le Finnmark est tellement vaste et varié que beaucoup trouvent que les mots manquent pour le décrire. Commençons donc par sa gastronomie. La Norvège déborde de traditions culinaires, mais la forte immigration venue de Finlande qu'a connue le Finnmark y a introduit son lot d'usages finlandais tels que l'utilisation des céréales, du porridge, des abats, du sang et de la viande fumée.



Crème glacée Arktis

L'archipel des Lofoten, situé au-dessus du Cercle Polaire Arctique, n'est pas le premier endroit que la plupart des gens associeraient aux gelati, mais c'est parce qu'ils ne connaissent pas le producteur artisanal Arktis.

Élaborés selon des techniques italiennes traditionnelles, les gelati et sorbets Arktis sont fabriqués de façon artisanale par de talentueux glaciers norvégiens.

Mydland

Fondée en 1920 par Henrik Mydland dans la ville de Tromsø, la boutique Mydland produisait des produits carnés et approvisionnait les bateaux de passage en viande. L'entreprise est toujours une affaire familiale et est l'une des marques les plus connues de la région : production modérée, magasin de haute qualité fournissant des spécialités telles que des viandes froides, des charcuteries et des saucisses. Mydland nous approvisionne depuis de nombreuses années en produits carnés pour le plaisir de nos passagers à bord. L'entreprise familiale est aujourd'hui dirigée par la quatrième et la cinquième génération, et les valeurs fondamentales de Henrik – tradition, compétence et qualité – sont toujours d'actualité. La plupart des membres de la famille continuent de travailler dans l'entreprise et tous partagent le même principe, à savoir « la qualité donne plus de goût ».

Fromage frais Nyr de a ferme Grøndalen

Au nord-est d'Oslo, la famille Grøndahl exploite une ferme laitière qui a été récompensée pour son souci du bien-être animal. Selon la famille, des vaches heureuses produisent un meilleur lait et donc un meilleur fromage. Les animaux sont bien traités et bénéficient de vastes espaces en plein air. Fabriqué à partir de lait entier biologique affiné, le Nyr est un fromage frais qui a remporté la médaille d'argent aux World Cheese Awards en 2018. Le lait pasteurisé est soigneusement chauffé et suspendu dans de grands sacs à fromage jusqu'à ce qu'il atteigne une consistance ferme. Hurtigruten est l'un des plus grands consommateurs de Norvège de ce fromage produit localement et durablement, et nous sommes fiers de le servir à bord.

Omble chevalier

Trésor alimentaire norvégien, l'omble chevalier nage dans les lacs de montagne de la Norvège arctique depuis des milliers d'années et il est consommé depuis tout aussi longtemps par les habitants de cette région et d'ailleurs. Apparenté au saumon et à la truite, c'est un poisson abondant dont les populations sont originaires des lacs alpins d'eau douce ainsi que des eaux côtières arctiques et subarctiques, et qui ont tendance à remonter les rivières pour frayer. Aujourd'hui, l'omble chevalier est élevé dans le cadre de l'énorme industrie aquacole norvégienne, soucieuse de l'environnement. Un peu plus maigre que ses deux cousins salmonidés, sa chair ferme et rougeâtre et son goût doux en font un poisson très recherché par les chefs cuisiniers. C'est également un composé populaire de nombreux plats traditionnels.



ENTRÉES

Boeuf rôti

Raifort, petits pois, mayonnaise à l'estragon, concombres marinés et oignons rouges

ALLERGÈNES : E, G (BLÈ, SEIGLE)

✔ Tartare de betterave

avec chips de goldeye, crème végétalienne au raifort et pousses fraîches

ALLERGÈNES :

Soupe de céleri-rave rôti

Chevreau arctique braisé de Mydland, à Tromsø

ALLERGÈNES : S, SU



PLAT PRINCIPAL

Confit d'échine de porc

accompagné de pommes de terre au parmesan, Chou rouge cru mariné sur lit de brocolis rôtis, sauce au porto

ALLERGÈNES : SU, M, S, E

Omble chevalier de Sigerfjord

Chou, pommes de terre Amandine, radis et fenouil mariné, sauce au vin blanc avec oignons et herbes

ALLERGÈNES : F, M

✔ Rôti de lentilles

accompagné de betterave, cébette, pommes de terre amandine, salade de fenouil et radis, sauce à la ciboulette

ALLERGÈNES : SE, S, G (AVOINE, BLÈ)



LE DESSERT

Entremets au chocolat

Crème de Nyr, Thym meringué et Arktis sorbet à la fraise

ALLERGÈNES : E, M, SO

✔ Gâteau au chocolat

ALLERGÈNES : SO, G (BLÈ), N (NOIX ET NOISETTES)

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



FR | Jour 7

Kirkenes

EAST-FINNMARK – 69° Nord

Kirkenes est connue en tant que capitale de la région de Barents. Malgré sa dimension réduite, Kirkenes abrite une population multiculturelle, grâce à la proximité des frontières russes et finlandaises. Vous repérerez rapidement des panneaux écrits en plusieurs langues dans la rue. Mais c'est la nature intacte qui entoure Kirkenes qui fait vraiment la singularité de la culture culinaire locale, avec un goût particulier pour les ingrédients locaux et frais tels que la viande de renne, le rouget, le crabe royal et le saumon sauvage.



La nourriture Sámi

Les Sámi ont des habitudes alimentaires riches, avec des traditions centenaires toujours respectées aujourd'hui. Vivant principalement dans le territoire Sápmi de la Scandinavie du nord, ils ont survécu grâce à ce que la toundra leur offrait. C'est pour quoi leurs plats ancestraux sont à base de poisson, de gibier, de baies et d'herbes. Au XIXe siècle, beaucoup de Sámis se lancèrent dans l'élevage du renne. Depuis, le renne est un élément de base dans leur cuisine.

Les Sámis vivent en harmonie avec la nature. C'est pourquoi ils mènent une vie respectueuse de l'environnement, traitant la nature avec un profond respect. Savourer la cuisine Sámie est une excellente et délicieuse façon de participer à cette culture, mais aussi de se créer des souvenirs précieux durant le voyage.

Borscht

Le borscht, une délicieuse soupe au goût aigre, a subi différentes transformations au cours des siècles. À l'origine, elle était préparée avec des racines, des feuilles et des fleurs de berce marinées. Dans l'hémisphère nord, la berce pousse dans des haies et des prairies. La recette la plus ancienne du borscht a été rédigée vers la fin du XVIIIe siècle, par un chef polonais à l'intention des aristocrates polonais. Depuis, la soupe a connu différentes variantes.

On la retrouve sur les tables d'Europe de l'Est, de Russie et d'Asie centrale où elle est servie avec de la crème aigre. L'ingrédient principal reste toujours la betterave, aliment populaire de la Norvège. La version à la betterave est celle qui vous est servie aujourd'hui.

Hareng

Le hareng est probablement le poisson qui domine le plus l'histoire de l'humanité. Une déclaration osée mais qui s'explique. Des villes ont été fondées et des guerres déclarées pour cet « argent marin » si convoité. Pendant la période de reproduction, le hareng s'engouffre dans les fjords de Norvège.

C'est alors que la saison de la pêche commence : un événement majeur pour les communautés côtières. Vivant en bancs immenses contenant jusqu'à trois milliards de poissons, le hareng a longtemps sauvé les Norvégiens de la famine pendant les mauvaises récoltes et en temps de guerre. Le poisson convient particulièrement aux techniques de préservation telles que le marinage, la salaison et le fumage ; le matjes (hareng salé mariné) par exemple, avec sa saveur ronde et unique est si tendre qu'il fond dans la bouche.

Miel

La relation de l'homme avec les abeilles remonte à des millénaires. La récolte du miel est représentée sur des peintures murales dans une grotte espagnole datant de 12 000 ans. Le miel le plus ancien que l'on ait trouvé date de 5 500 ans, en Géorgie dans la tombe d'une aristocrate. En Norvège, le miel ne peut pas porter l'appellation légale de miel s'il est pasteurisé. Les apiculteurs se sont engagés à ce que leurs produits soient sans pesticides.

Selon la saison, les miels récoltés dans différentes régions du pays ont leur propre goût. Par exemple, les abeilles qui butinent la fougère des marécages produisent un miel au goût nettement plus prononcé. Les producteurs proposent ainsi un miel pur et durable tout en soutenant ces pollinisateurs vitaux dans un monde où l'abeille est menacée.



ENTRÉES

Sami Láibi (pain sámi)

Hareng mariné, crème aigre fouettée, oeufs mollets parfaits et oignons marinés

ALLERGÈNES : F, E, M, G (BLÉ, SEIGLE)

Tarte à la carotte

Ricotta, Crème de Nyr et amandes

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ), N (AMANDE)

✔ Borscht russe (soupe de betteraves)

Yaourt vegan

ALLERGÈNES : S, SO



PLAT PRINCIPAL

Renne du Finnmark

Saucisse de renne, purée de pommes de terre au céleri-rave, le brocoli frit, sauce au vin rouge et dés de champignons

ALLERGÈNES : M, S, SU

Morue

Chips de chou kale, riz au chou-fleur frit, étuvée d'orge-betterave et beurre noisette

ALLERGÈNES : M, SU, S, F, G (ORGE)

✔ Galettes de pommes de terre

et betterave, sauce salsa aux légumes marinés, vinaigrette aux herbes fraîches

ALIMENTS ALLERGÈNES : S



LE DESSERT

Gâteau russe au miel

crème au beurre et sauce caramel salé

ALLERGÈNES : E, M, G (BLÉ), N (AMANDE)

✔ Mousse aux framboises

coulis de mûres et éclats de caramel

ALLERGÈNES : N (AMANDE)

Glace du jour Fromage du jour

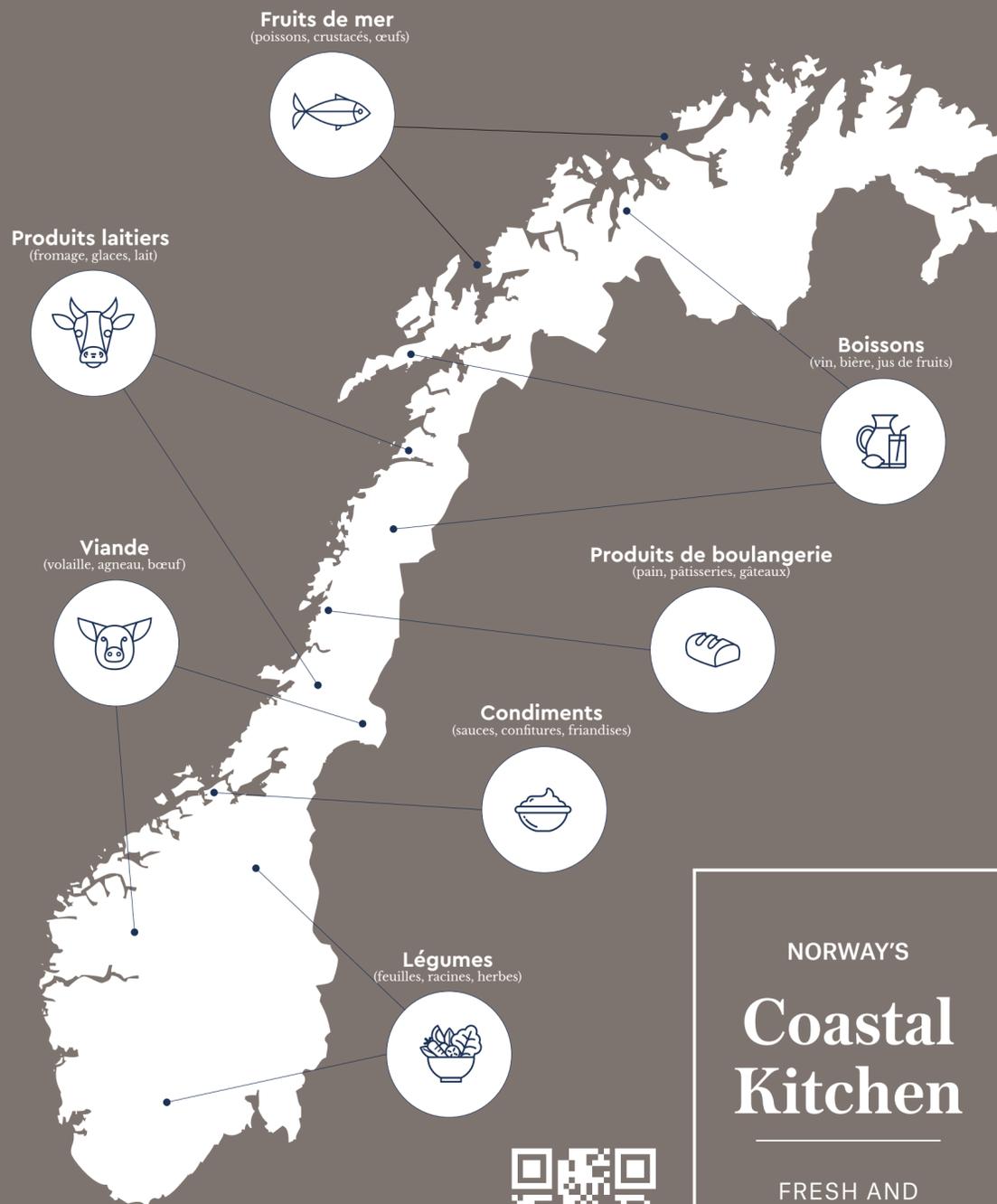
ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 8 | **Hammerfest**

Hammerfest

WEST-FINNMARK – 70° Nord

Le célèbre explorateur Adolf Henrik Lindstrøm est né dans la ville arctique de Hammerfest en 1866. Très jeune, il a participé à des expéditions dans l'Océan Arctique. Lindstrøm a en effet pris part à toutes les grandes expéditions polaires aux côtés de Nansen, Amundsen et Sverdrup. Aucun autre Norvégien n'a passé autant de temps à sillonner les océans arctique et antarctique. Mais c'est aussi sa qualité de chef qui en a fait un véritable atout à bord des longues expéditions. À 15 ans, Lindstrøm savait préparer le ragoût de poisson « mølje », la soupe aux baies arctiques et la saucisse de bœuf musqué. Il a également collecté des échantillons de flore arctique et a conservé des peaux qui allaient constituer du matériel scientifique précieux.



Aalan Gård

Fondée en 1951, Aalan est une ferme familiale très connue pour sa production de fromage à petite échelle. Dirigée par Tove et Knut Åland, la ferme compte 200 chèvres laitières qui broutent la flore des terres du Lofoten de l'autre côté de la colline. Leur premier fromage a été le Capra, fromage primé dont le nom signifie tout simplement « chèvre » en latin. Au fil des ans, ils ont élargi leur sélection, en mettant au point de nouvelles recettes et en améliorant les anciennes. Récemment, ils ont commencé à laver leur fromage semi-dur avec du vin plutôt que de l'eau salée, ce qui lui donne une teinte rouge unique et une saveur supplémentaire. Blåtind est leur fromage bleu doux, aigre et gorgé de saveur. Il a reçu des mentions honorables dans des concours de dégustation de fromage et s'est placé finaliste dans un concours national.

Les airelles rouges

Les airelles rouges, ces baies écarlates, font partie de l'alimentation humaine depuis des siècles. Cousines germaines des canneberges, ces petites baies rouges poussent sur des buissons bas à feuilles persistantes en Scandinavie, dans le nord de l'Europe et en Amérique du Nord. Elles sont excellentes pour la santé, car elles recèlent des antioxydants et des vitamines C en grande quantité. Elles étaient utilisées par les peuples autochtones longtemps avant d'être introduites dans la cuisine européenne.

Aujourd'hui, elles constituent encore un précieux ingrédient largement utilisé en cuisine nordique. Elles entrent dans la recette de nos confitures, nos sauces et nos boissons. Elles accompagnent à merveille le gibier rôti. Même les chèvres et les moutons en raffolent dans les pâturages !

Asperges

Longue à cultiver, l'asperge était autrefois si chère que seuls les riches pouvaient se l'offrir, et notamment en Norvège, où l'asperge blanche était la norme. Cette espèce est encore plus difficile à cultiver car elle est enfouie dans la terre pour garder sa couleur pâle.

Ce n'est que ces 30 dernières années que l'asperge verte mûrie au soleil est devenue populaire. Cela explique pourquoi c'est plutôt la variété blanche qui figure dans les recettes traditionnelles. Dotée d'un goût doux, suave mais légèrement amer et d'une texture croquante, elle est délicieuse en salade et en ragoût. L'asperge de Norvège, cultivée dans les climats plus chauds et les sols sablonneux du sud, se récolte et se consomme de préférence en avril, mai et juin.

Ailes de porc

Il n'est pas étonnant que le porc figure dans la mythologie nordique comme le plat principal du festin nocturne dans le royaume paradisiaque de Valhalla. De nos jours, le porc reste une viande très appréciée en Norvège et le rôti privilégié des repas dominicaux. Côtelettes de porc, pieds de porc, côtes, saucisses et boulettes sont régulièrement servis sur la table norvégienne.

Plat plus inattendu en Norvège, les ailes de porc. Une coupe de porc qui date de l'époque où l'on ne perdait rien de l'animal car les cochons étaient considérablement plus chers. Les ailes de porc tirent leur saveur exquise de la viande foncée du jarret de porc, avec juste un petit os au milieu servant de poignée, pour l'attraper et le manger.



ENTRÉES

Renne séché au gin et aux baies de genévrier

accompagné de crème d'airelles rouges, champignons marinés et fromage Himmeltind de la ferme d'Aalan

ALLERGÈNES: M, E, G (BLÈ, SEIGLE)

Asperges délicatement grillées

accompagnée de sauce hollandaise vegan, frites de légumes racines

ALLERGÈNES: S, SE, SU, N (NOIX DE CAJOU)

Soupe au chou-fleur

Chou-fleur frit et huile aux herbes vertes

ALLERGÈNES: S, M



PLAT PRINCIPAL

Jambonneau

accompagné de crème de céleri-rave, oignon rouge mariné, pomme de terre fondante et sauce marchand de vin à la moutarde du Nordland

ALLERGÈNES: S, M, SU, SE

Truite rôtie avec son risotto

haricots verts, croustilles de chou kale et oeufs de truite

ALLERGÈNES: F, SU, M, S

Risotto

aux champignons forestiers garni de champignons sautés, radis et persil

ALLERGÈNES: SU



LE DESSERT

Cheesecake

Compote de cassis et Nyr

ALLERGÈNES: SU, M, E, G (BLÈ, SEIGLE)

Gâteau au fromage végétalien

ALLERGÈNES: SO, SU, G (AVOINE), N (NOYER)

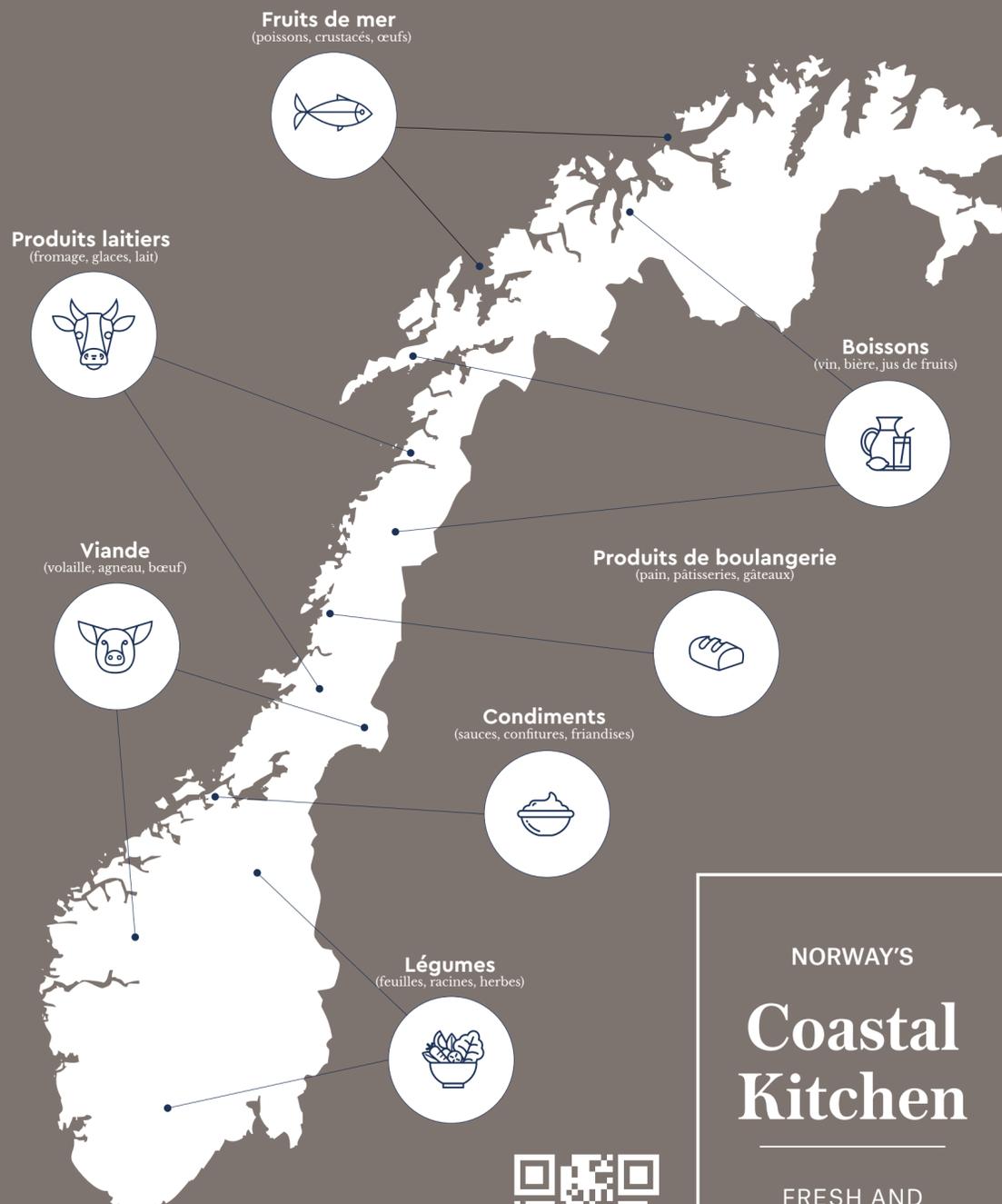
Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 9 | Vesterålen

Vesterålen

THE LOFOTEN ARCHIPELAGO – 68° Nord

Le menu du jour propose des couleurs et des saveurs qui reflètent tant nos origines que notre futur culinaire. Les Lofoten constituaient le siège le plus septentrional de la culture viking, et leur patrimoine perdure aujourd'hui encore. Bien que la richesse des Vikings repose sur le commerce du poisson et des fourrures d'animaux sauvages, et que leur réputation impitoyable soit fondée sur la guerre et le pillage, ils se considéraient d'abord comme des fermiers. Sur terre, le climat venteux des Lofoten a laissé sa marque sur la flore, mais des oasis fertiles restent présentes.



Gravlaks

La Norvège s'est mise à saler le saumon au Moyen Âge avec l'invention des célèbres gravlaks. L'explication se trouve dans son nom qui signifie littéralement « enfouir le saumon ». Le saumon est légèrement salé puis étendu en couches successives dans des tonneaux et enfoui dans le sable au-dessus de la ligne de crue. Ceci garantissait une température stable de maturation et de préservation par la fermentation. De nos jours, un processus similaire consiste à mettre le saumon, le cabillaud ou tout autre poisson ou viande dans de l'eau salée, avec du sucre et des alcools. L'aneth y est pratiquement toujours ajouté, mais le fenouil, le poivre noir, la coriandre, le raifort et même la betterave sont aussi utilisés. Le procédé de marinade rend la chair plus ferme, plus parfumée et lui donne une belle couleur et saveur.

Sirop de pissenlit de Rolvsøy

Si vous êtes à la recherche d'un édulcorant végétal au goût de miel, ne cherchez pas plus loin ! Le sirop de pissenlit est parfait pour sucrer votre thé, tout en présentant les avantages nutritionnels de la plante dont il est issu. Le meilleur sirop de pissenlit de Norvège est produit par l'entreprise familiale Molta, et c'est celui que nous servons à bord de nos navires. Vous pouvez aussi le faire vous-même. Pour cela, il vous faudra une grande quantité de pissenlits frais. Après avoir retiré la tige et la base verte de la fleur, faites bouillir un kilogramme de pétales dans un litre d'eau avec 800 grammes de sucre. Laissez reposer une nuit, puis filtrez et réduisez le liquide à la consistance d'un sirop.

Aquavit

L'aquavit est produit en Norvège depuis des siècles. Cet alcool est obtenu à partir de pommes de terre distillées. Il doit son arôme aux herbes et épices avec lesquelles il est distillé : anis étoilé, fenouil, cardamome, vanille, coriandre et zeste de citron. Mais pour qu'il s'agisse d'un aquavit norvégien, au moins 95 % des pommes de terre utilisées doivent être cultivées localement. La boisson voyage assez peu et, comme elle utilise souvent des pommes de terre qui seraient autrement jetées, son processus de production est assez durable. Au cours des 20 dernières années, les distilleries norvégiennes ont produit plus de 300 aquavits différents. Løiten Linie, Gammel Opland et Lysholm Linie n'en sont que quelques exemples, et nombreux d'entre eux figurent sur la carte des boissons de Hurtigruten.

Myrtilles

Bien avant que les myrtilles ne soient promulguées au rang de super aliment et ajoutées aux smoothies, nous les Norvégiens nous en faisons la cueillette pour leur jus et leurs confitures. Les étés frais aux pluies abondantes de Norvège constituent le climat idéal pour les myrtilles, qui recouvrent l'intérieur des terres. Il n'est pas surprenant que la récolte des myrtilles sauvages soit une tradition estivale typiquement norvégienne. Les myrtilles originaires de Norvège sont plus nutritives que les myrtilles que vous trouvez dans votre supermarché local. Les myrtilles sauvages regorgent d'antioxydants, de polyphénols, de potassium et de vitamine C. Elles aident à réduire les inflammations et la tension, équilibrent le cholestérol et améliorent la fonction cérébrale. Leur couleur intense en fait une teinture idéale. Mais surtout, elles sont délicieuses.

PLATS SÉLECTIONNÉS DU BUFFET DU JOUR



Betteraves et morue affinée à l'Aquavit

Purée de pois, crème citronnée et garniture croustillante

ALLERGÈNES : F, M, G (BLÉ, SEIGLE)

Magret de canard fumé

Sirop de myrtille La petite cuisine des baies,
Chiffonnade de fenouil

ALLERGÈNES : M, SU

✓ Soupe aux épinards

et croûtons

ALLERGÈNES : S, G (BLÉ, SEIGLE, AVOINE)



Filet de dinde entier rôti

Légumes-racines, pomme de terre au four et sauce crémeuse aux baies

ALLERGÈNES : M, SU, S

Colin poêlé

Purée de petits pois, carottes et haricots,
sauce langouste

ALLERGÈNES : F, SK, M, S, SU

✓ Gâteau de pois chiches frit

haricots façon cassoulet, oignons nouveaux
et pickles de betterave

ALLERGÈNES : SO, SE, G (BLÉ)



Gâteau de Kvæfjord

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ)

✓ Crème au chocolat vegan

ALLERGÈNES : N (NOIX ET NOISETTES)

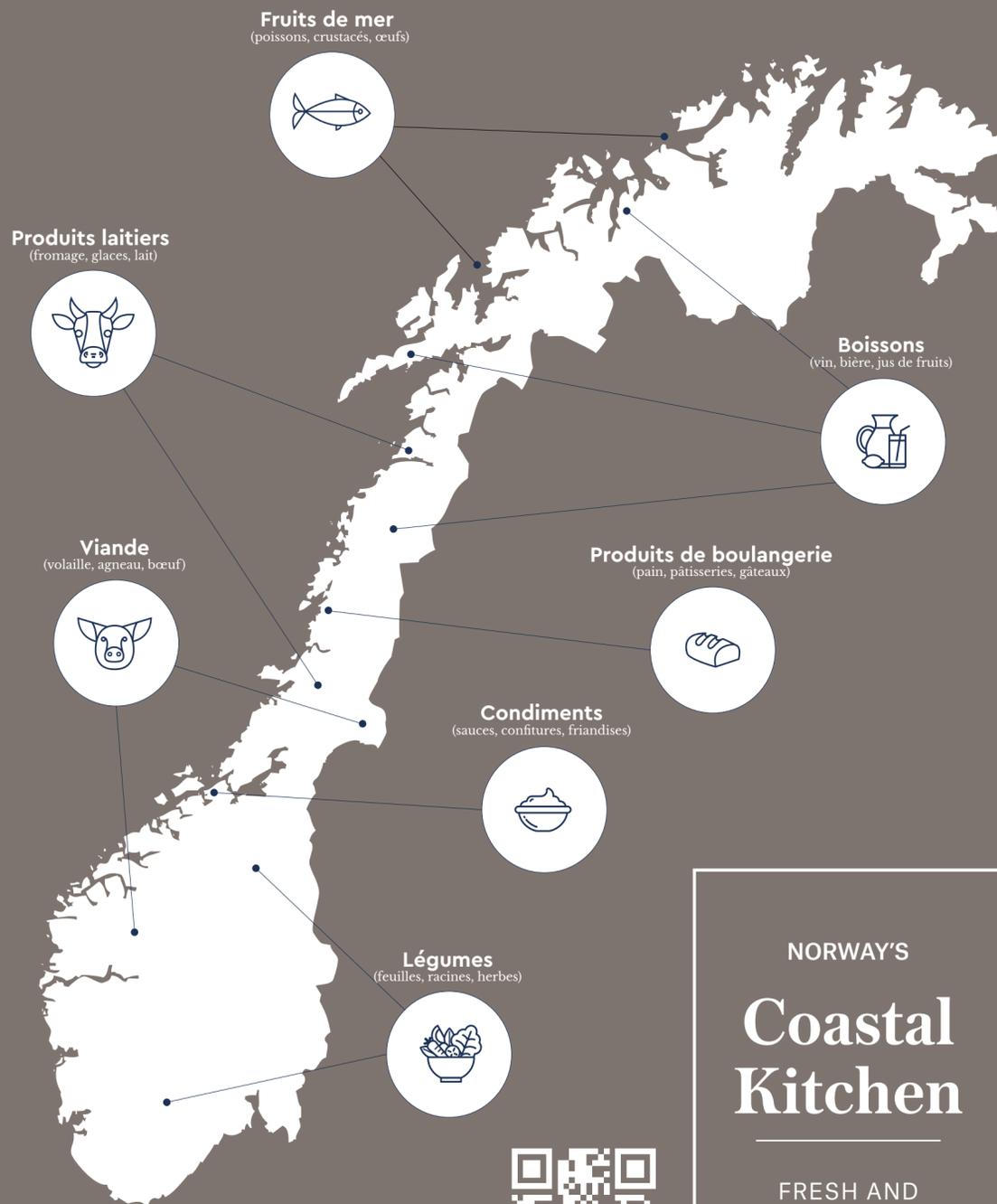
Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Jour 10 | Helgeland

FR | Jour 10

Helgeland

THE KINGDOM OF A THOUSAND ISLANDS
66° Nord

Une ligne invisible parcourt la Suède, la Finlande, la Russie, l'Alaska, le Canada, le Groenland et l'Islande, ligne qui sépare également la Norvège en deux. Le parallèle magique 66° 33' marque cette ligne, le Cercle Polaire Arctique, au nord duquel brille le soleil de minuit. Au-dessus de la ligne, vous pourrez admirer le soleil qui offre 24 heures de lumière en été – ou les aurores boréales, si le temps le permet.



Betterave

La betterave n'a été introduite en Norvège qu'au XVe siècle. Elle trouve désormais sa place dans les repas quotidiens. Ce légume convient parfaitement à la Norvège. Il se conserve et se mange frais tout l'hiver et s'associe avec tout. Ses feuilles sont également comestibles, rien ne se jette. La belle couleur de la betterave relève n'importe quel plat, qu'elle soit marinée, en purée ou rôtie.

Vous pourrez les déguster dans la salade de betteraves classique norvégienne, dans une soupe couleur rubis ou marinées sur un toast traditionnel norvégien. C'est à la betterave que le rødbetgravet laks, un plat de saumon servi traditionnellement à Noël, doit sa belle couleur festive.

Algue truffée

En marchant à marée basse le long de la côte norvégienne, vous ne vous attendez sûrement pas à respirer le parfum de la truffe dans l'air marin. Pourtant, parmi les pelotes d'algues qui bordent le littoral, une algue mousseuse de couleur marron / violette foncée est à l'origine de cette odeur si particulière. La « truffe de mer » tire son nom de sa ressemblance insolite avec la truffe, tant sur le plan gustatif qu'olfactif.

L'algue truffée est un parasite qui se développe sur d'autres algues : les ascophylles noueuses et les fucus vésiculeux. Elle est difficile à cultiver et ne se récolte actuellement qu'à l'état sauvage, à la suite de quoi elle est soigneusement lavée et servie fraîche ou séchée. Son goût prononcé et son coût élevé (c'est l'algue la plus chère au monde) la destinent principalement à être servie en garniture ou en épice pour relever des plats gastronomiques.

Skrei

Le skrei est du cabillaud... mais tous les cabillauds ne sont pas du skrei ! Les skreis grandissent dans la mer de Barents, mais chaque année, ils parcourent un millier de kilomètres pour rejoindre les mers des Lofoten, de Senja et des Vesterålen. C'est ce long périple qui rend la chair du skrei plus maigre, blanche et ferme que celle du cabillaud côtier. Le skrei présente également des taches plus lumineuses et une silhouette plus longue et pointue.

Dans l'ancienne langue nordique, skreið signifie « poisson vagabond ». Le skrei est surnommé le « poisson de l'amour », car il revient fidèlement au même endroit chaque année. Une habitude qui vaut au skrei norvégien de constituer le stock de cabillaud géré de la manière la plus durable du monde.

Kraftkar du fromager Tingvoll

L'entreprise familiale fromagère Tingvollst s'est fait une réputation internationale lorsque l'un de ses fromages a remporté le titre de Champion du monde au World Cheese Awards 2016. Kraftkar, le nom de ce fromage, signifie « gaillard robuste » en norvégien, et il est inspiré par la légende locale de Tore Nordbø, ouvrier agricole réputé pour sa taille et sa force surnaturelles.

Tingvollst a remporté plusieurs prix, mais Kraftkar se distingue par sa saveur douce initiale qui se développe en bouche pour laisser un arrière-goût salé. Fabriqué à partir du lait non écrémé de leurs vaches fermières, le fromage est mélangé avec de la crème avant d'être affiné pendant au moins six mois. Il en résulte un fromage friable mais crémeux, harmonieusement veiné de bleu.



ENTRÉES

Tartare de saumon

avec chips de goldeye, mayonnaise d'algues
à la truffe et pousses de fenouil

ALLERGÈNES: F, E, M, SE, PEUT CONTENIR
DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

Soupe norvégienne

aux pois accompagné de croûtons
et Jarlsberg affiné, servie avec de la saucisse
de Frans Josef

ALLERGÈNES: S, M, SU, SF, G (BLÉ, SEIGLE, AVOINE)



PLAT PRINCIPAL

Choisissez entre un plat de viande ou de poisson

Cabillaud de l'Atlantique de Dragøy

servi avec crème de pommes de terre,
varech sucrée, beurre noisette,
betteraves en dés et lard fumé

ALLERGÈNES: F, M, PEUT CONTENIR
DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

Joue de boeuf braisée de Trøndelag

accompagnée de varech sucrée,
champignons confits, crème de pommes
de terre et réduction de vin rouge

ALLERGÈNES: S, M, SU, PEUT CONTENIR
DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS



LE DESSERT

Fromages locaux

des laiteries de la côte, marmelade de carottes
maison et pain croustillant à l'épeautre

ALLERGÈNES: DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Génoise

et crème glacée à la vanille de Svolvær,
accompagnées de meringue d'Andvika
et de baies

ALLERGÈNES : E, M, G (BLÉ)

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



FR | Jour 10

Helgeland

THE KINGDOM OF A THOUSAND ISLANDS
66° Nord

Une ligne invisible parcourt la Suède, la Finlande, la Russie, l'Alaska, le Canada, le Groenland et l'Islande, ligne qui sépare également la Norvège en deux. Le parallèle magique 66° 33' marque cette ligne, le Cercle Polaire Arctique, au nord duquel brille le soleil de minuit. Au-dessus de la ligne, vous pourrez admirer le soleil qui offre 24 heures de lumière en été – ou les aurores boréales, si le temps le permet.



Flore

Bien que volontiers appréciées des visiteurs venant d'autres climats, de nombreuses plantes qui composent la flore de la région sont considérées par les habitants comme des mauvaises herbes. Pendant longtemps, les gens les ont désherbées de leurs jardins. Mais ce que beaucoup ne savent pas, c'est qu'elles sont en fait comestibles. Il y a bien longtemps, les gens trouvaient à ces plantes sauvages une utilisation dans la cuisine, en faisant de la pâte d'amandes à partir de racines de sorbier (framboise) et même en faisant frire les racines de pissenlit au printemps comme du bacon.

Où que vous alliez, la flore d'une terre est un trésor de produits durables, riches en nutriments pouvant être utilisés dans l'alimentation. Les forêts de conifères de Norvège ne font pas exception à la règle, avec une grande variété d'asperges, de vanille et d'ail croissant au pied des arbres.

Notre ferme d'algues

Il semblerait que les algues qui prolifèrent le long de la côte norvégienne deviendront un jour un élément important de notre alimentation locale et, grâce à la ferme d'algues que Hurtigruten ouvrira en 2023, Norway's Coastal Kitchen- l'expérience culinaire norvégienne- s'inscrit pleinement dans cette tendance. Installée dans les eaux qui baignent les Alpes de Lyngen, notre ferme tire profit des courants des fjords riches en nutriments pour cultiver des plantes sous-marines de haute qualité. Plutôt que de récolter des algues sauvages, nous cultivons le varech en le replantant au fur et à mesure. Avec un taux de croissance de 30 % à 60 % plus élevé que les récoltes terriennes, le varech est un excellent moyen de contribuer à l'alimentation des populations côtières. De plus, il est 60 % plus efficace pour absorber le carbone, ce qui signifie qu'en cultivant ce produit, nous contribuons à minimiser le carbone dans notre atmosphère : un petit pas significatif vers un environnement plus stable.

Plats à base de végétaux

Ces dernières années, dans le cadre de notre mission de durabilité, nous avons commencé à nous demander dans quelle mesure « nous mangeons vert ». Nous avons donc introduit davantage de propositions à base de végétaux, contribuant ainsi à réduire notre empreinte carbone. Nous nous réjouissons de constater que l'alimentation à base de végétaux est désormais reconnue comme un régime complet et sain pour les jeunes et les plus âgés.

Nous sommes conscients des différentes préférences de nos passagers : certains veulent manger exclusivement vegan ou végétarien, tandis que d'autres préfèrent éviter la viande une fois par semaine. Nos délicieux menus à base de végétaux sont élaborés de manière à vous offrir des plats complets et à promouvoir les bienfaits pour la santé que ce régime peut apporter. Nous espérons encourager plus de gens à y goûter.

Le futur de la nourriture

Si nous voulons soutenir la population mondiale en croissance rapide de manière sûre et responsable, nous devons changer d'état d'esprit en ce qui concerne la nourriture. La population mondiale devrait atteindre les 10 milliards d'ici 2050. La plupart des protéines que nous consommons devront alors provenir soit de sources végétales, soit de viandes synthétisées en laboratoire, soit d'insectes. Les micro-organismes tels que les champignons, les bactéries et les micro-algues occuperont possible-ment une plus grande place dans nos régimes.

L'élevage d'insectes demande moins de ressources que celui des animaux et même de certaines plantes. Comme beaucoup les apprécient, il est facile de les imaginer dans nos assiettes. Saviez-vous que les protéines peuvent être extraites de l'air ? Voilà de quoi alimenter notre réflexion.



ENTRÉES

✔ Terrine de légumes racines

Huile persillée, tomates et Ciboulette

ALLERGÈNES : S, N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

✔ Soupe vegan

aux petits pois norvégiens accompagnée de croûtons au gratin et fromage vegan

ALLERGÈNES: S, SU, SF, G (BLÉ, SEIGLE, AVOINE)



PLAT PRINCIPAL

✔ Rôti en croûte

accompagné de confit de champignons et varech sucré de la ferme de Hurtigruten, creme de pommes de terre et sauce au poivre

ALLERGÈNES: SO, SU, S, G (BLÉ, AVOINE),
N (AMANDE, NOIX DE CAJOU, NOYER)



LE DESSERT

✔ Gâteau à la crème glacée vegan

accompagné de baies

ALLERGÈNES: G (AVOINE), N (NOIX ET NOISETTES)

✔ Petits fours

des producteurs locaux du littoral

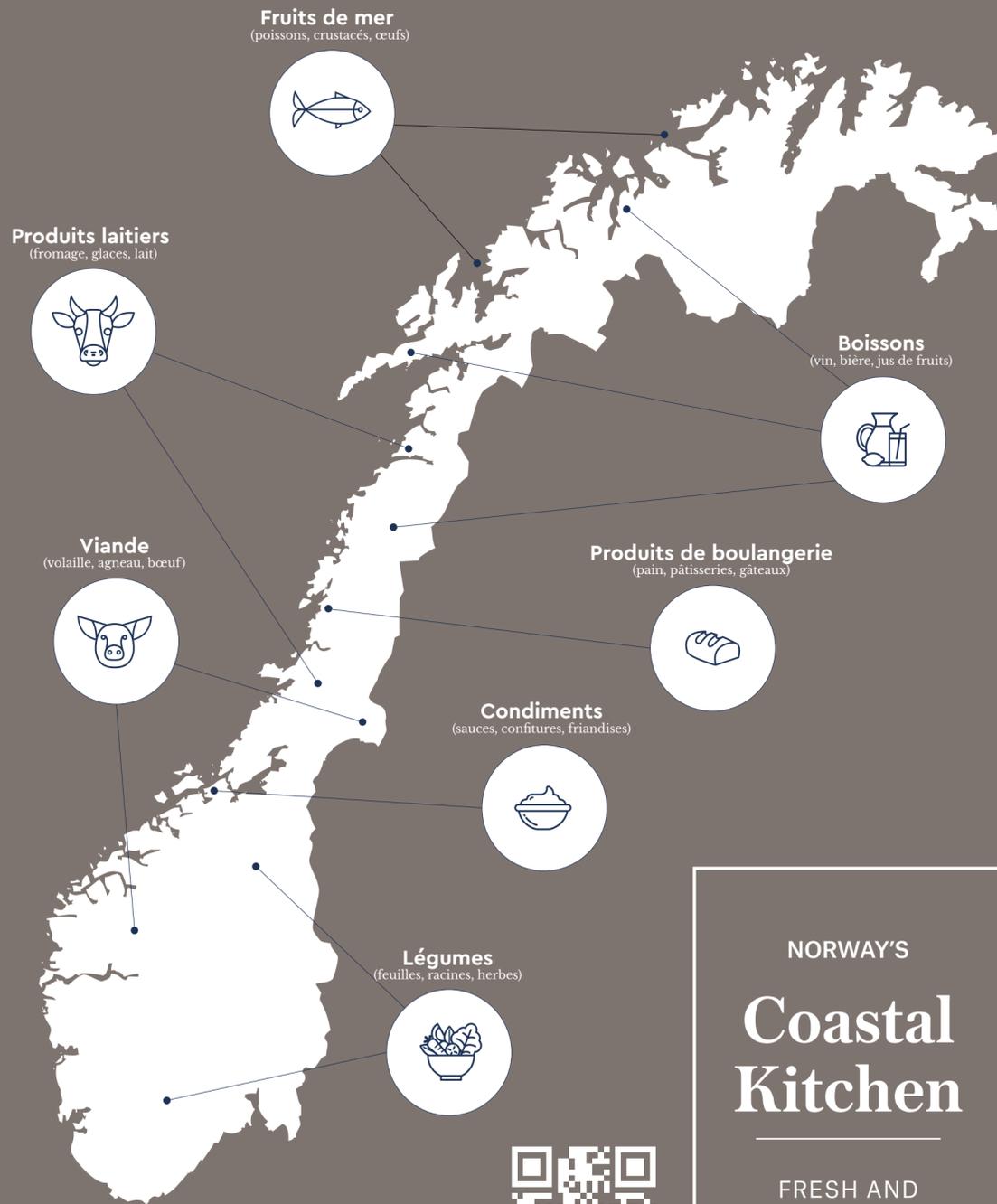
ALLERGÈNES: DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous l'avez sans doute constaté... la côte norvégienne est belle. Elle est également généreuse. Véritable cuisine flottante, votre navire longe le littoral norvégien en puisant en chemin dans la nature. Nous nous approvisionnons en ingrédients cultivés et récoltés sur place, auprès de producteurs dans toute la Norvège ; une démarche qui s'inscrit dans notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En défendant les fournisseurs norvégiens, nous rendons service aux artisans locaux, aux communautés de pêcheurs et aux familles d'agriculteurs. Norway's Coastal Kitchen est une expérience culinaire conçue pour vous faire découvrir les saveurs de la Norvège.



NUMÉRISER LE CODE CQ POUR APPRENDRE PLUS

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU

Dag 11 | Trondheim

Trondheim

SPIRITUAL CAPITAL – 63° Nord

Trondheim est devenue la capitale spirituelle de la Norvège et une importante ville européenne. C'est ici que se trouvaient certaines des plus grandes fermes du pays, et que les plus anciens producteurs d'aquavit de Norvège ont établi leur activité. Aujourd'hui, des individus du monde entier vivent et travaillent dans le Trøndelag, mais la culture culinaire des Sámis du sud a fortement contribué aux traditions gastronomiques de la région. Ici, la nourriture a vocation à réunir les gens. Pendant les repas, nous parlons, nous avançons de nouvelles idées et ressentons notre appartenance à un cercle chaleureux.



Ambassadeurs Culinaires

De nombreux plats figurant sur nos menus sont nés de l'ingéniosité de nos Ambassadeurs Culinaires soigneusement choisis. Il s'agit de chefs cuisiniers de la région qui vivent, travaillent et sont imprégnés des saveurs, des produits et des traditions culinaires de la côte norvégienne. Tout comme notre concept Norway's Coastal Kitchen- l'expérience culinaire norvégienne- les Ambassadeurs Culinaires soutiennent les fournisseurs, les artisans, les communautés de pêcheurs et les familles d'agriculteurs qui contribuent à faire de la côte norvégienne l'une des régions gastronomiques les plus passionnantes du monde. Essentiellement, ils partagent notre passion pour les produits locaux, en circuit court, d'origine durable avec un minimum de déchets. Les deux premiers ambassadeurs culinaires de Hurtigruten sont Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander. Tous deux partagent une grande passion pour le patrimoine culinaire et culturel norvégien, et ils innovent avec de nouveaux concepts dans la cuisine du littoral norvégien.

Le pois, un classique indémodable

Le pois, dont les racines norvégiennes remontent au 13e siècle, est l'une de nos plus anciennes plantes alimentaires, mais il est plus que jamais au goût du jour. Alors que notre société moderne s'efforce de trouver des sources de protéines alternatives savoureuses et durables, il est bon de savoir que le climat norvégien se prête merveilleusement bien à la culture des pois. Notre plus ancienne variété de pois connue, le Ringeriksert. Il s'agit du deuxième produit alimentaire norvégien à recevoir le statut d'« appellation d'origine protégée ». Cette reconnaissance souligne l'importance continue du pois dans la culture alimentaire norvégienne. À travers les âges, le pois a survécu et s'est adapté, a résisté aux défis et est devenu une ressource précieuse. Partie intégrante du patrimoine alimentaire norvégien, le pois reste un ingrédient symbolique.

Brunost

Le Brunost (fromage brun) est une icône de la culture et de l'héritage de la Norvège. Alors qu'un fromage similaire était consommé depuis des siècles, la création du brunost moderne est attribuée à la femme d'un fermier, Anne Hov, à la fin du XIXe siècle. Il est devenu si populaire qu'en 1933, elle a reçu la Médaille du Mérite du Roi pour sa contribution à la cuisine et à l'économie de la Norvège. Fabriqué en ajoutant de la crème au petit-lait de chèvre ou de vache et en le faisant bouillir jusqu'à évaporation du liquide, le brunost est un fromage doux, intense, au goût légèrement caramélisé. Il se déguste au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner, sur des gaufres, du pain croustillant et des sandwiches. Il entre aussi dans la composition des sauces accompagnant les viandes de gibier : c'est le produit norvégien par excellence.

Astrid Regine Næsslander

Plusieurs des plats succulents de nos menus, comme le flétan fumé et la saucisse de renne ont été réalisés par notre chef primé Astrid Regine Næsslander, artisane innovante de la région. Astrid collabore étroitement avec Hurtigruten en tant que l'une de nos Ambassadeurs Culinaires estimés pour Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne. Inspirée par la philosophie du « moins mais mieux » et nommée chef cuisinière dans un prestigieux hôtel, Astrid a délibérément limité ses recettes créatives afin d'utiliser seulement les ingrédients de saison avec un minimum de déchets. Depuis son atelier culinaire Høst sur l'île de Steigen, elle prône l'économie circulaire, en circuit court, basée sur le bon vieux sens commun : elle s'approvisionne en lait directement à la ferme voisine et la viande provient des chasseurs de rennes locaux.



ENTRÉES

Lieu noir rissolé

au beurre et sa purée de pois fumés

ALLERGÈNES : F, M

Jarret de renne

accompagné d'un bouillon d'algues

ALLERGÈNES : SK, S

✔ Bouillon d'algues

accompagné de pois jaunes fumés

ALLERGÈNES : SK, S



PLAT PRINCIPAL

Lompe légèrement fumée

avec salade de pommes de terre délicatement réchauffée, beurre vierge et chips de fromage de chèvre capra

ALLERGÈNES : F, M, SE

Épaule d'agneau confite

avec salade de pommes de terre délicatement réchauffée, purée d'oignons caramélisés, jus et ciboulette

ALLERGÈNES : M

✔ Salade de pommes de terre délicatement réchauffée

accompagnée d'oignons nouveaux croustillants, d'une purée d'oignons caramélisés, de graines de citrouille et de pousses de petits pois

ALLERGÈNES : SE, G



LE DESSERT

Crème dessert de Lindegaarden

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÈ) N (NOIX ET NOISETTES, NOYER)

✔ Rhubarbe et caramel salé

base de noix et baies lyophilisées

ALLERGÈNES : N: (NOIX ET NOISETTES, NOYER)

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR