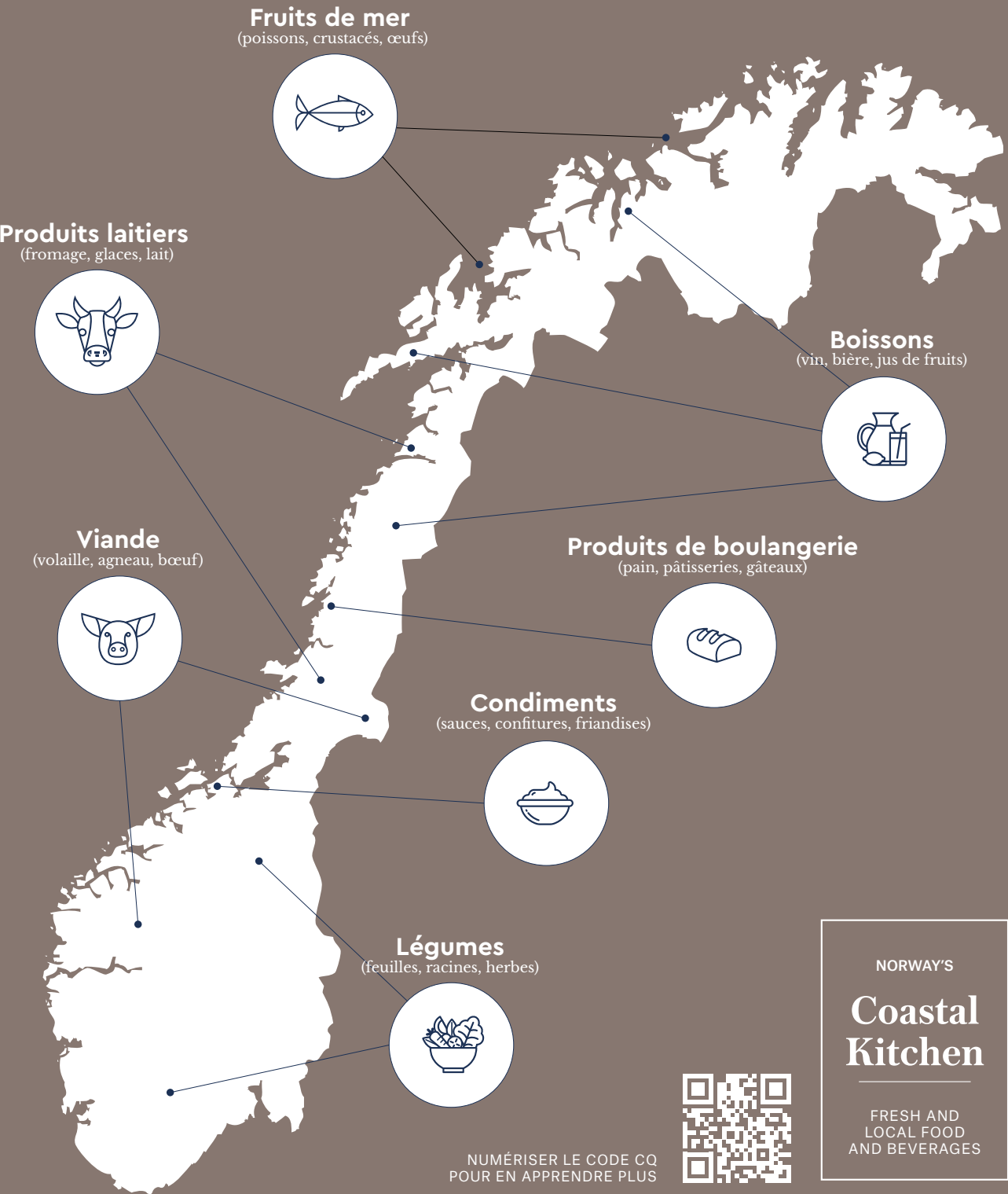


Un vrai goût de Norvège

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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 administratif important pendant l’âge des Vikings et plus tard une importante ville hanséatique. Le menu du jour inclut des spécialités culinaires de la région de Bergen.



Rodlepylse

Le Rullepølse, ou Rodlepylsa dans le dialecte de Voss, est un roulé d'agneau assaisonné au sel et au poivre.. Il s'agit d'un plat de choix, aliment traditionnel en Norvège depuis de nombreux siècles. Le rullepølse norvégien classique est généralement cuit puis pressé, ce qui lui donne sa forme et sa fermeté caractéristiques. Il est ensuite tranché finement et servi froid. Bien que le Rullepølse soit traditionnellement composé d'un mélange de porc et de bœuf, il est parfois préparé avec de l'agneau. Notre délicieux Rullepølse d'agneau au goût unique provient de Smalahovetunet à Voss, une exploitation familiale qui a une longue histoire d'innovation derrière elle.

Smalahovetunet Voss

Smalahovetunet est célèbre en Norvège pour sa tradition d'élevage de moutons et de production de smalahove. L'entreprise familiale, gérée depuis la ferme Løne à Voss, élève des moutons et des bovins depuis des générations et a joué un rôle important dans l'évolution de la smalahove, qui de plat du quotidien est passé à un mets délicat. Ce changement est en grande partie dû à Ivar Løne, qui a élevé le statut de la smalahove de nourriture du pauvre en plaisir festif. Aujourd'hui, environ 65 000 smalahove sont fabriquées chaque année, toutes par Smalahovetunet, le seul producteur en Norvège. La ferme propose également des côtes d'agneau fumées de manière traditionnelle, des saucisses et de la charcuterie, toutes confectionnées à partir de ses moutons nourris en hiver. Les produits sont fumés au bois d'aulne dans un fumoir traditionnel, en privilégiant les ingrédients naturels et les matières premières locales.

Galåvolden Gård

Connaissez-vous Røros, dans le Trøndelag ? Les bâtiments du XVIIe siècle, le patrimoine culturel et les mines de cuivre de ce village montagnard lui valent de figurer au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Depuis 1721, Røros accueille également Galåvolden Gård. En 1780, cette ferme comptait un étalon, un bœuf, huit vaches et six moutons. Plus de 300 ans après, l'exploitation familiale est entre les mains de la 9e et 10e génération.

Aujourd'hui, ils produisent des œufs, du lait, du bœuf et du poulet, ainsi que des produits primés fabriqués avec leurs propres matières premières : alléchants fromages, crèmes glacées, gâteaux et chocolats. Nous sommes fiers d'utiliser les produits de Galåvolden Gård pour notre expérience

Fromage Røros au renne fumé

Nous sommes fiers de vous présenter ce fromage Røros unique à la viande de renne fumée. Fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé provenant de la ferme Galåvolden, il contient 12% de viande de renne fumée provenant de Rørosrein, une famille d'éleveurs de rennes faisant partie des Sámi du sud, dans la région de Røros. La viande de renne est ajoutée au cours du processus de fabrication du fromage, ce qui lui confère une saveur unique avant qu'il ne soit affiné pendant une période pouvant aller jusqu'à douze mois. L'élevage de rennes a toujours été au cœur de la vie des Sámi des montagnes dans la région de Røros. Les Sámi suivent les rennes au fil des saisons, du pâturage hivernal dans les forêts au pâturage estival dans les montagnes. Ce mode de vie nomade est profondément ancré dans leur culture et leurs riches traditions ont contribué à confectionner ce fromage primé. La ferme Galåvolden est fière de soutenir ces traditions avec son fromage unique.

PLATS SÉLECTIONNÉS DU BUFFET DU JOUR



Fromage au renne fumé de la ferme Galåvolden

salade fraîche avec vinaigrette au romarin et aux noix

ALLERGÈNES : M, N (NOIX ET NOISETTES, PISTACHES)

Rodlepylsa de la ferme Løne avec de la gelée d'airelles rouges

de chez Løne à Voss. Pain plat
et salade d'accompagnement aux pommes
de terre norvégiennes

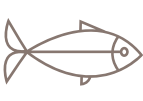
ALLERGÈNES : M, E, G (AVOINE, SEIGLE, BLÉ)

Soupe de poisson norvégienne

traditionnelle de Bergen

Légumes racines, crème aigre et
boulettes de poisson de Rørvik

ALLERGÈNES : F, M, S, SU



Bœuf de braisé Trøndelag

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, sauce au beurre et crevettes

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

🌱 Ragoût de haricots

accompagné en purée
de pommes de terre

ALLERGÈNES : SU, S



Flan au caramel

aux œufs de Rørvik

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

🌱 Compote de mûres

avec crème à la vanille (vegan)

ALLERGÈNES : G (BLÉ, AVOINE)

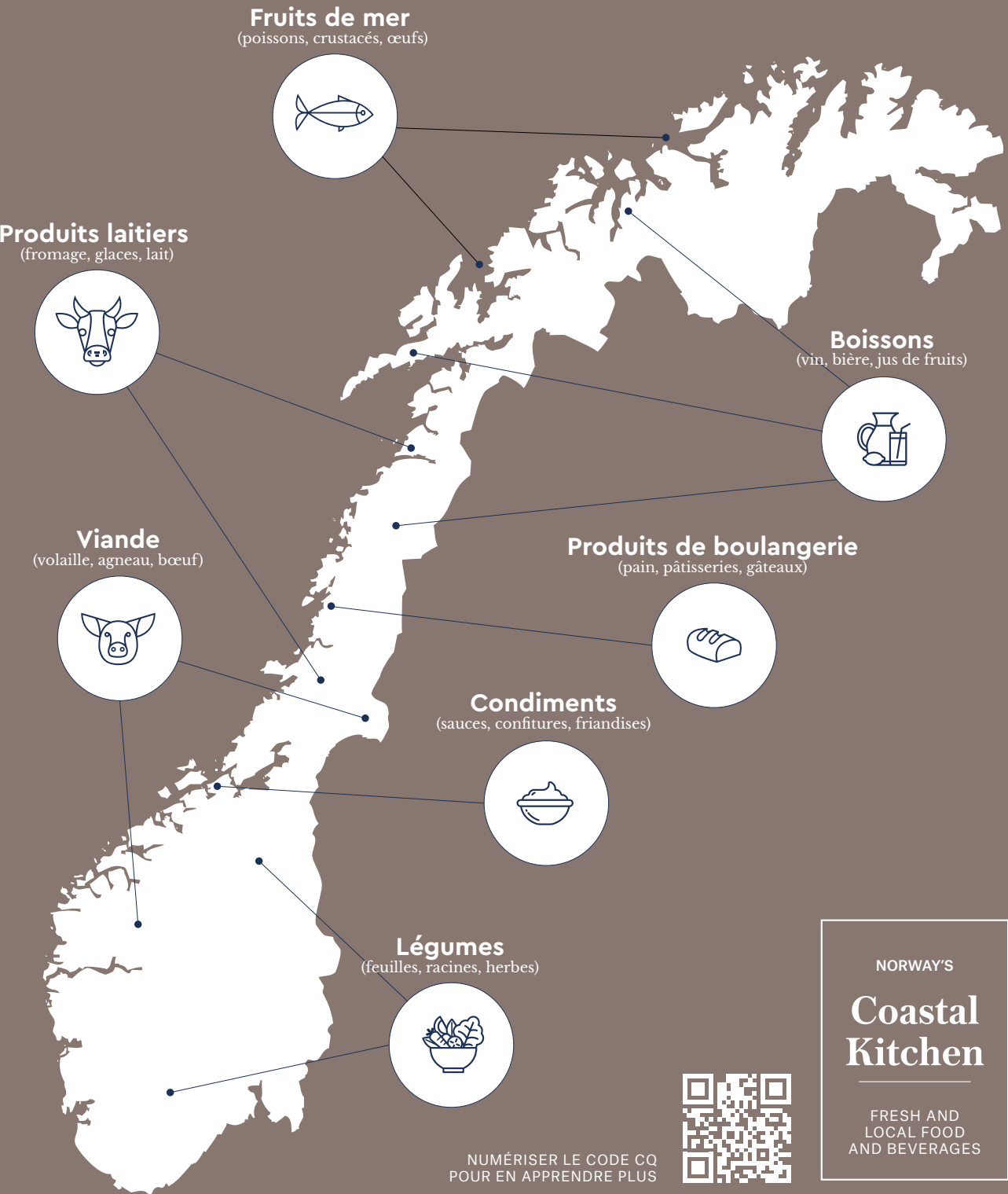
Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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 orne-ments 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 mont-agneuses, dévalées par de nombreuses cascades. Les impressionnantes cascades des Sept sœurs, qui chutent sur 250 mètres sont absolument inoubliables.



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 XVe 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 brosme, 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.

Smalahove Løna

Chaque culture et pays possède sans nul doute un ou deux plats qui semblent bizarres et peu appétissants pour lesétrangers. En tête de liste pour la Norvège, citons le smalahove. Produit seulement par Ivar Løne dans la région de Vossà 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.

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 salé de Hellesylt

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 détournez 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, perles de l’océan et huile aux herbes

ALLERGÈNES : F, SU, G (BLÈ, SEIGLE)

✔ Chou-fleur frit

Pommes, raisins, pignons et haché de boeuf végétal

Soupe de pommes de terre et oignons nouveaux

avec Smalahove de la ferme Løne

ALLERGÈNES : S, M

PLATS PRINCIPAUX

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 de Ryfylke

sauce crémeuse au varech ailé avec ciboulette et oeufs de truite, purée de petits pois et pommes de terre au four

ALLERGÈNES : F, M, SU,
(PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS)

✔ Potiron au goût de noisette

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

ALLERGÈNES : SU, N (NOIX ET NOISETTES)

DESSERTS

Brownie

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

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

✔ Brownie vegan

avec fraises et glace vanille vegan

ALLERGÈNES : N (NOIX DE CAJOU), G (AVOINE)

Glace du jour

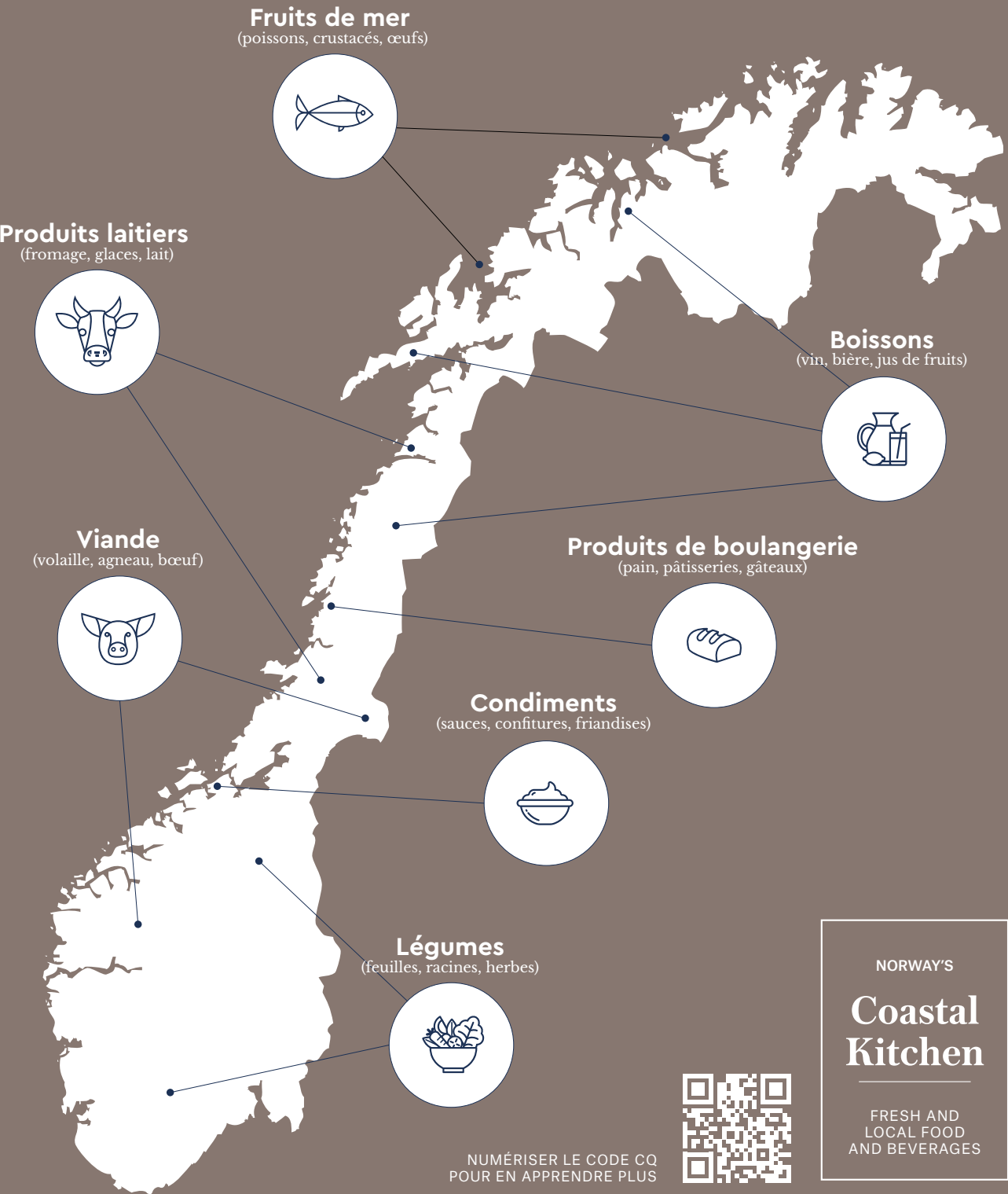
Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



Trondheim

THE SUNNMØRE COAST – 62° 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 Rørø 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

Mozzarella norvégienne

avec tomates confités et huile de ciboulette

ALLERGÈNES : M

✔ Roulé de chou braisé farci

Avec des légumes, des lentilles
et un 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)



PLATS PRINCIPAUX

Blanc de poulet

en sauce, légumes au four et pommes de terre aux herbes

ALLERGÈNES : SU, S

Saumon d'Aukra

sauce aux épinards, chou-fleur au four, crème
aigre fouettée et pommes de terre à l'aneth

ALLERGÈNES : F, M

✔ Rôti de noix

avec poireaux glacés, légumes grillés
et pommes de terre aux herbes

ALLERGÈNES : SO, SU, S, G (BLÉ, AVOINE)

N (AMANDE, NOIX DE CAJOU, NOYER)



DESSERTS

Crème anglaise Tjukkmjøl

Noisettes caramélisées et framboises sucrées

ALLERGÈNES : M, N (NOIX ET NOISETTES)

✔ Flan à la vanille vegan

et framboises sucrées

ALLERGÈNES : G (AVOINE)

Glace du jour

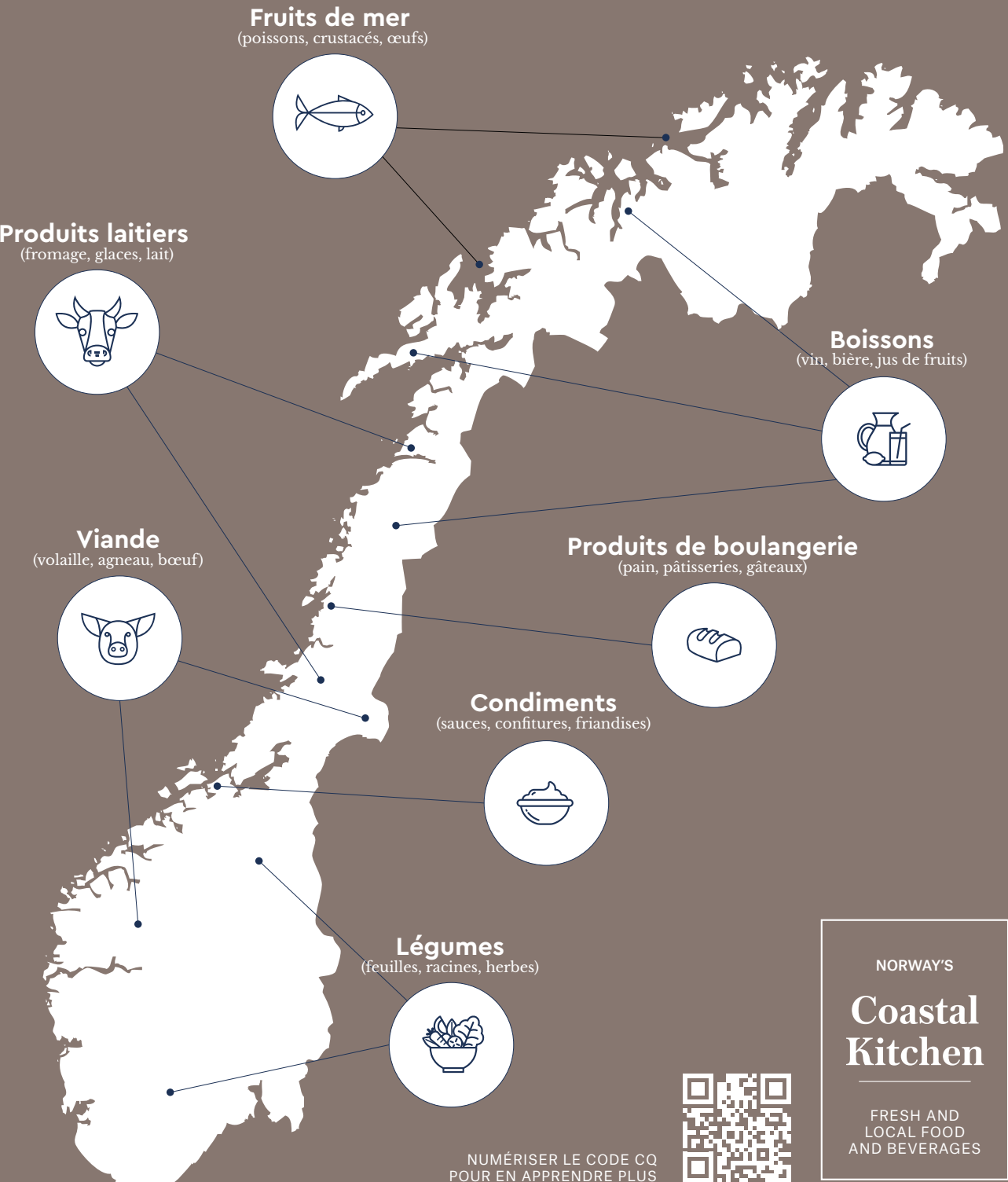
Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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.

Souvenirs d'enfance : groseilles et rhubarbe

Un dessert classique du nord de la Norvège est constitué de groseilles fraîches accompagnées d'une crème à la vanille. Un plat si simple et tellement bon. L'acidité des groseilles s'équilibre parfaitement avec la douceur de la crème à la vanille. La grand-mère de Halvar avait un jardin rempli de groseilles mûries au soleil à la fin de l'été et à l'automne. On pouvait en manger autant que l'on voulait. Plus tôt dans l'été, elle préparait le meilleur gâteau à la rhubarbe dont on puisse rêver, également accompagné d'une crème à la vanille. Les saveurs de l'enfance s'inscrivent dans notre mémoire et nous accompagnent tout au long de notre vie, mais elles n'ont jamais le même goût que lorsque notre grand-mère les préparait. On trouve des groseilles et de la rhubarbe dans toute la Norvège, en particulier dans le Nord, où les baies prospèrent sous le Soleil de Minuit.frit, mais dans le sud de la Norvège, nous préférons le saler et le fumer, sous forme de haddock.

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.

Boknafisk

Le boknafisk est une variante de poisson séché, qui est seulement partiellement séché. Il est composé de skrei ou de morue et est séché à l'air libre sur des claies de janvier à mars, lorsque le temps est encore froid. Il s'agit d'un plat traditionnel du nord de la Norvège, en particulier des régions des Vesterålen et des Lofoten. Contrairement au poisson séché, qui est principalement destiné à l'exportation, le boknafisk est un incontournable de la cuisine norvégienne. Il se déguste même par mauvais temps, les poissons suspendus à des claies, qui en accueillent de nouveaux dès que la météo devient plus clémente. Traditionnellement, le boknafisk est servi avec des pommes de terre bouillies, des carottes et de la graisse de bacon. Un authentique goût du Nord !



ENTRÉES

Crème de foie de volaille

au sirop de cassis et rhubarbe marinée

ALLERGÈNES : M, E, G: (BLÉ)

Flétan mariné au concombre

à la crème de varech et à l'aneth

ALLERGÈNES : M, F, E, SE, SU

(PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS)

✔ Bouillon de topinambours

accompagné de topinambours grillés et d'huile d'estragon

ALLERGÈNES : S



PLATS PRINCIPAUX

Boknafisk

accompagné d'une déclinaison de chou-fleur, crème de pommes de terre gratinée et sauce crémeuse au bacon avec huile de ciboulette

ALLERGÈNES : F, E, M, SU

Culotte de bœuf

accompagnée d'une déclinaison de chou-fleur, crème de pommes de terre gratinée et jus à l'huile de livèche

ALLERGÈNES : M, E, S, SU

✔ Crème de pommes de terre aux oignons marinés et à l'estragon,

variantes de chou-fleur, haricots blancs et mousse d'ail rôti

ALLERGÈNES : G: (BLÉ))



DESSERTS

Gâteau à la rhubarbe

accompagné de groseilles et d'une sauce à la vanille

ALLERGENS: M, E, G: (BLÉ) N: (AMANDE)

✔ Gâteau à la rhubarbe vegan

accompagné de groseilles et d'une sauce à la vanille

ALLERGÈNES : G: (BLÉ) N: (AMANDE)

Glace du jour

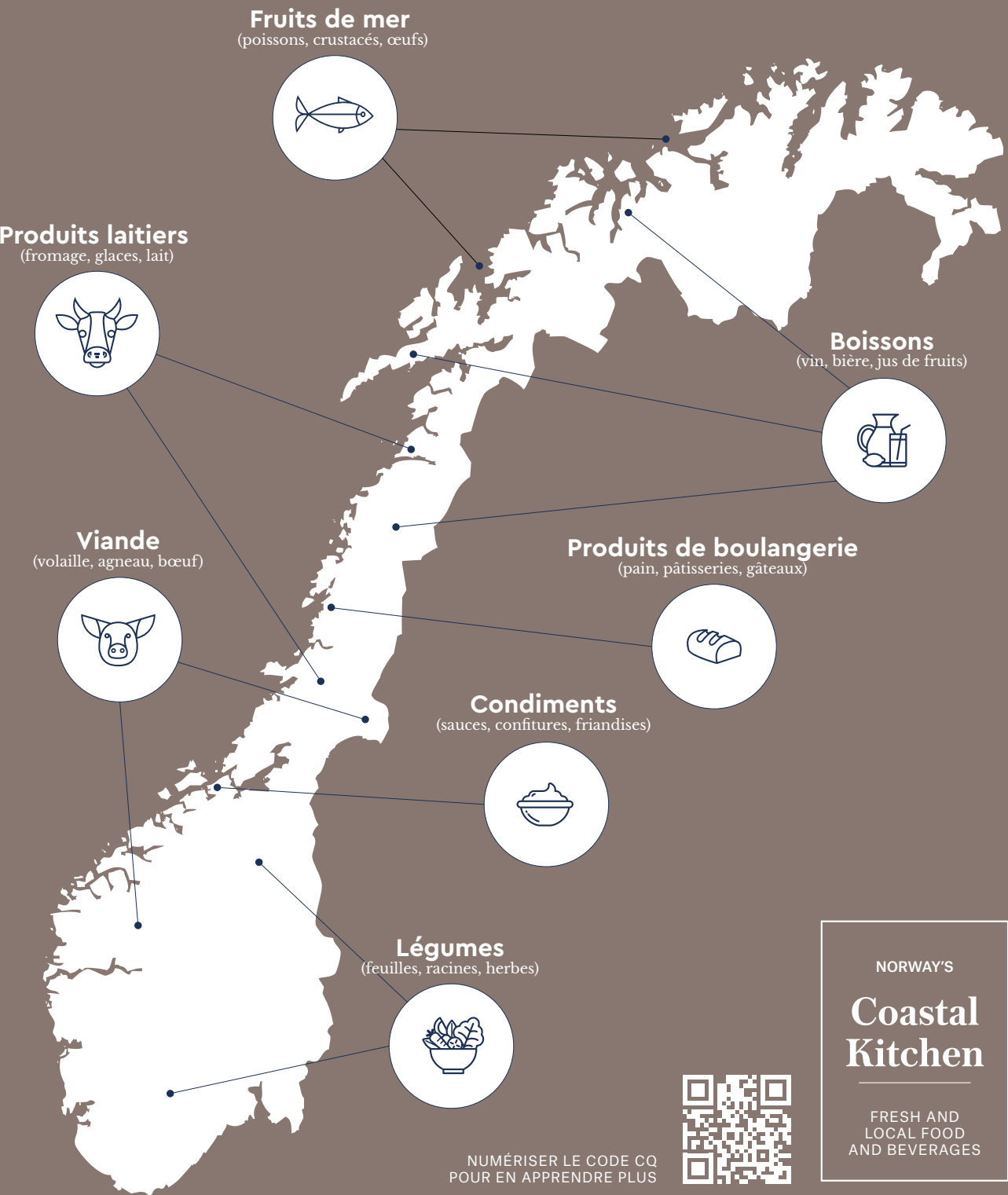
Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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 pâtur-ages 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 boeuf, 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)

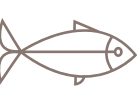
Fruits de mer frais norvégiens

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 au tomate

ALLERGÈNES : M, F, SU, (PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS)

✔ 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 (BLÉ), N (NOIX ET NOISETTES)

✔ Crème vegan aux baies arctiques

ALLERGÈNES : SU

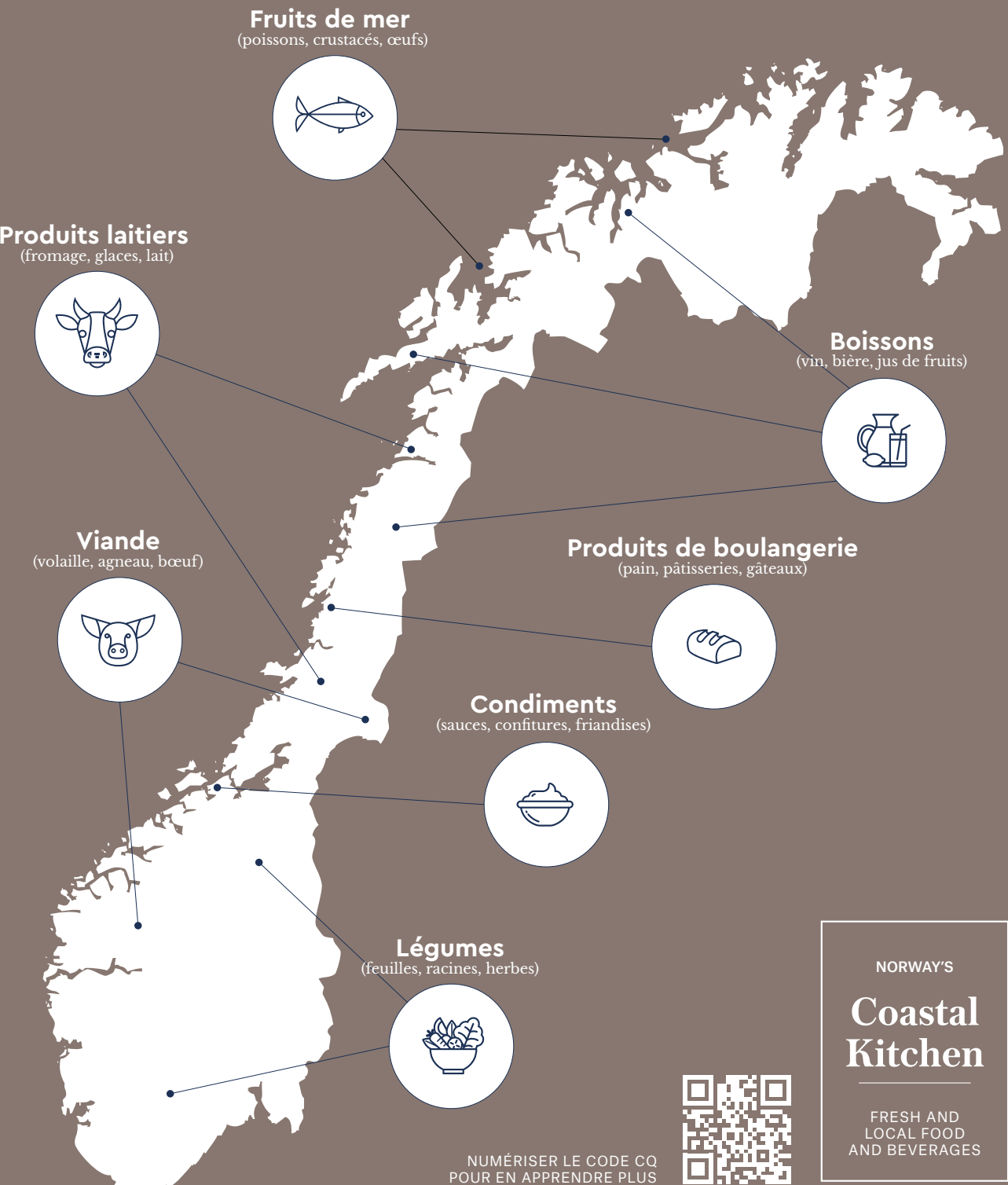
Glace du jour Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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.



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 ».

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.

Ces gelati, produits avec des ingrédients naturels et de véritables arômes, tels que des fruits, des baies et des noix, expriment pleinement leurs saveurs. Nous nous sommes associés avec Arktis afin de créer notre propre gamme de goûts de crème glacée pour nos passagers. Deux

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 composant populaire de nombreux plats traditionnels.

Fromage frais Nýr 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 Nýr 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.



ENTRÉES

Œufs de cabillaud des fjords de Lofoten

concombre et varech sucré sur toasts croustillants

ALLERGÈNES : M, F, G: (BLÉ) (PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS)

🌱 Tartare de betterave

avec pommes de terre Goldeye, crème végétalienne au raifort et pousses fraîches

Soupe de céleri-rave rôti

Chevreau arctique braisé de Mydland, à Tromsø

ALLERGÈNES : S, SU



PLATS PRINCIPAUX

Longe de porc de chez Horns

sauce au Porto, purée de patates douces et pommes Anna

ALLERGÈNES : M, E, SU

Omble chevalier de Sigerfjord

avec sauce au vin blanc, chou carbonisé, fenouil et radis frais, herbes, et pommes de terre Amandine

ALLERGÈNES : F, M, SU

🌱 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, BLÉ)



DESSERTS

Terrine au chocolat

avec crème Nýr, meringue au citron et sorbet

ALLERGENS: E, M, SO

🌱 Gâteau au chocolat

Sorbet Arktis

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

Glace du jour

Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

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.



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, es 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.

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 pourquoi 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. C’est pour ca que, 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.

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, l'hareng s'engouffre dans les fjords de la Norvège.

C’est alors que la saison de la pêche commence : un grand événement 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.

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, centrale en 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.



ENTRÉES

Sami Láibi (pain sámí)

Hareng mariné, crème aigre fouettée, œufs de mollet parfaits et oignons marinés

ALLERGÈNES : F, E, M, G (BLÈ, SEIGLE)

Tarte aux carottes

Ricotta, Creme de Nýr et amandes

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

✔ Borscht russe (soupe de betteraves)

Yaourt vegan

ALLERGÈNES : S, SO



PLATS PRINCIPAUX

Renne du Finnmark

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

ALLERGÈNES : M, S, SU

Morue

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

ALLERGÈNES : M, SU, S, F, G (ORGE)

✔ Gâteau de pommes de terre

avec haricots edamame, betteraves, sauce de légumes marinés et vinaigrette aux herbes fraîches

ALLERGÈNES : S, SO



DESSERTS

Gâteau russe au miel

crème au beurre et sauce caramel salé

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

✔ Mousse aux framboises

coulis de mûres et éclats de caramel

ALLERGÈNES : N (AMANDE)

Glace du jour

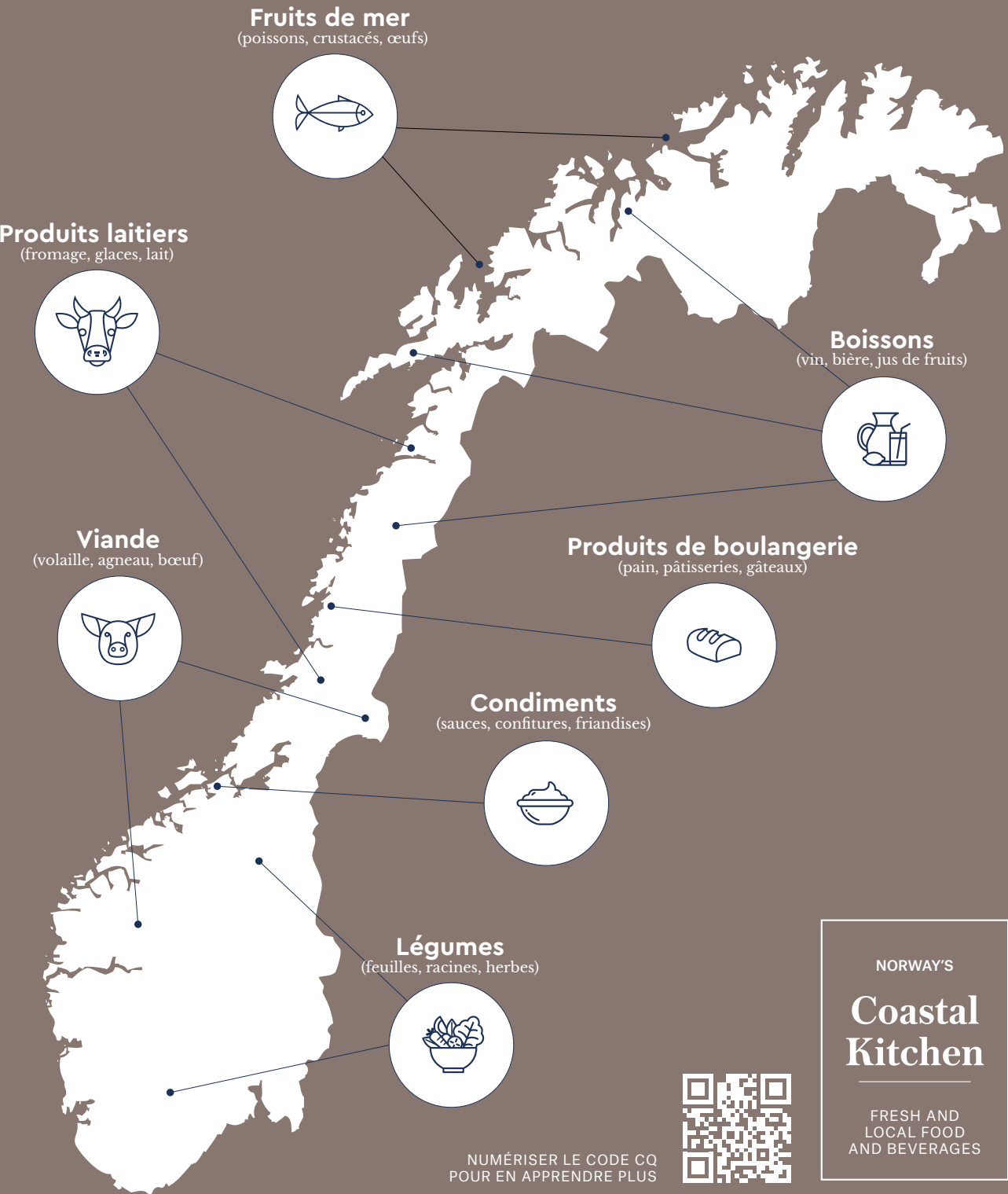
Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



<

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 e 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 !

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.

Bidos

Bidos, épelé aussi *biðos*, est considéré comme le plat national des Sámis, peuple indigène habitant un vaste territoire qui s'étend sur les régions du Nord de la Norvège de la Suède et de la Finlande. Leur alimentation est influencée par leur vie de nomade en tant que gardiens de troupeaux de rennes. Les Sámis respectent profondément la nature et font attention à ne gâcher aucun morceau du renne qu'ils chassent. Ils utilisent même la peau, la fourrure et les bois dans l'artisanat traditionnel.

Le Bidos tire son nom de la langue Sámi du Nord. Ce ragoût de renne traditionnel est réalisé en faisant bouillir la viande et les os pendant plusieurs heures. On ajoute ensuite à ce bouillon nutritif des carottes, des oignons et des pommes de terre avant de laisser longuement mijoter. Le ragoût est assaisonné de sel, de poivre et d'herbes.



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)

🌱 Asperge

accompagnée de sauce hollandaise vegan, frites de légumes racines

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

Bidos

ALLERGÈNES : G (BLÉ)



PLATS PRINCIPAUX

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 au four

avec beurre blanc, asperges sautés, oignons grelots, œufs de truite et purée de pommes de terre

ALLERGÈNES : F, SU, M, S

🌱 Risotto au mélange forestier

garni aux champignons sautés et de fleurs de brocolis croustillantes

ALLERGÈNES : SU



DESSERTS

Gâteau au fromage

Compote de cassis et Nýr

ALLERGÈNES: SU, M, E, G (BLÈ, SEIGLE)

🌱 Gâteau au fromage végétalien

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

Glace du jour

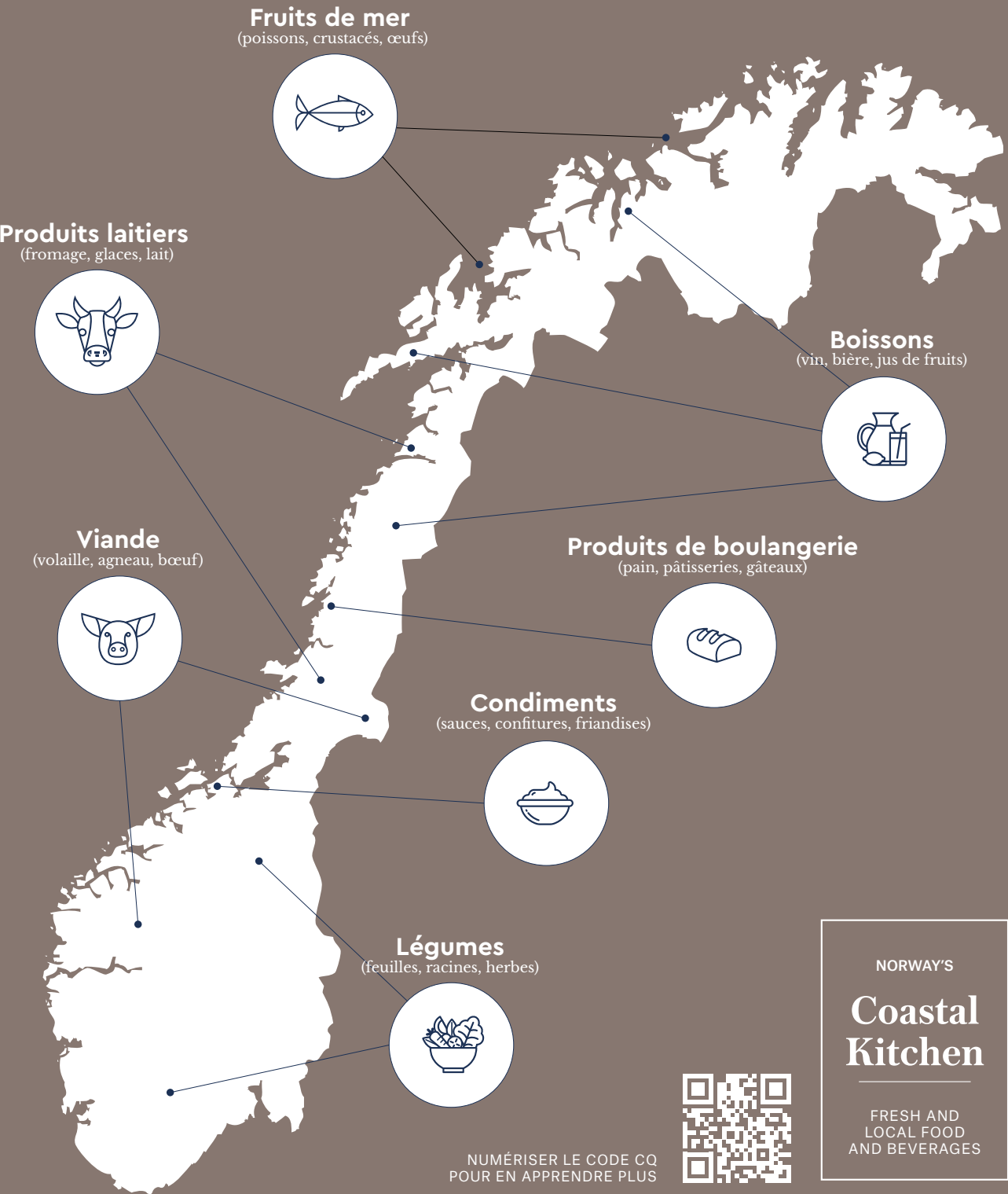
Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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 l’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

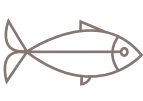
Sirop de myrtille La petite cuisine des baies,
Chiffonnade de fenouil

ALLERGÈNES : M, SU

✔ Soupe aux épinards

et croûtons

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



Filet de dinde entier rôti

Racines des légumes, pomme de terre au four et sauce crémeuse aux baies

ALLERGÈNES : M, SU, S

Colin au four

avec sauce aux langoustines,
purée de carottes, et brocolis

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 Kvæfjordkake

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ)

✔ Crème au chocolat vegan

ALLERGÈNES : N (NOIX ET NOISETTES)

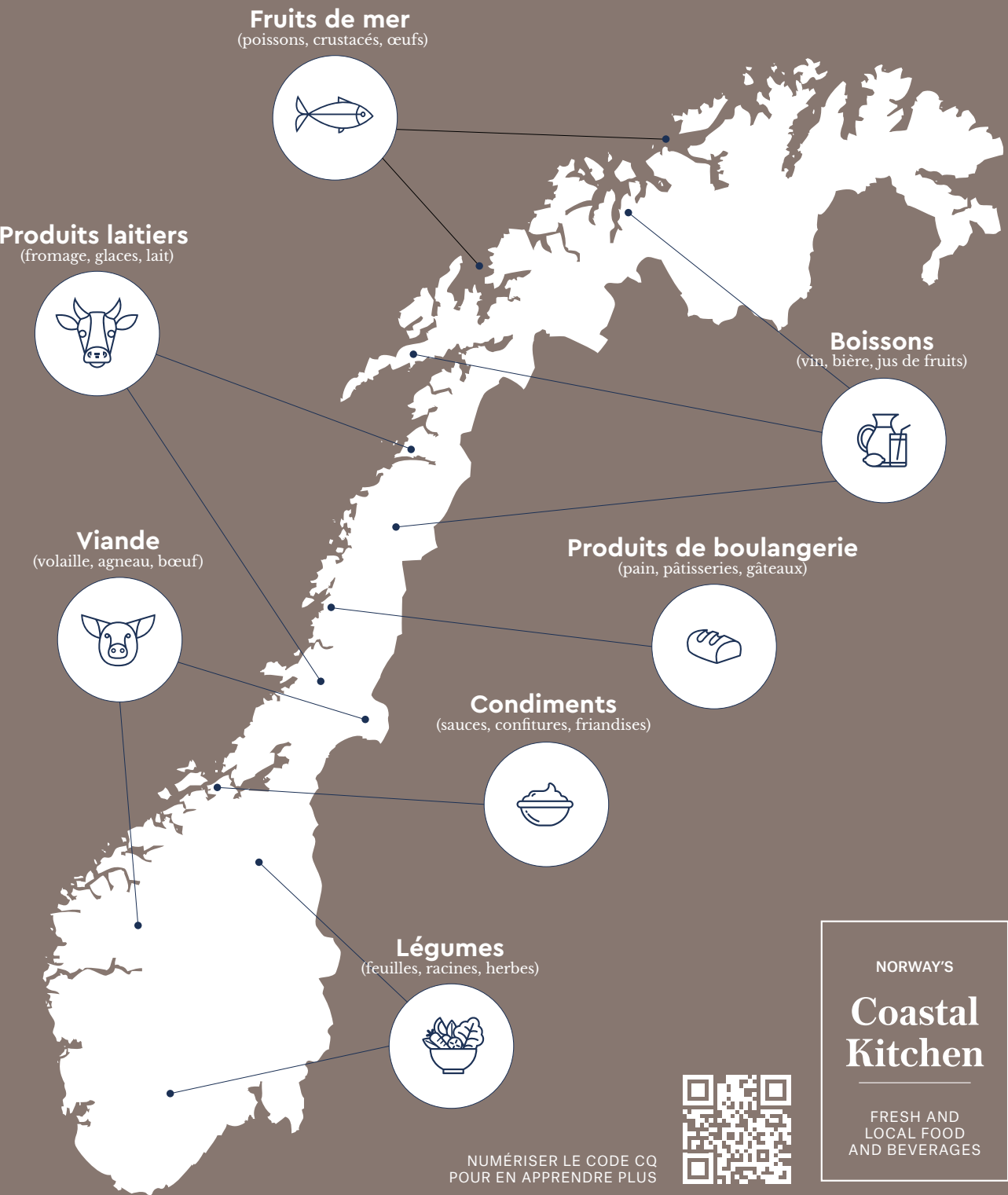
Fromage du jour

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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 voyage 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.

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.



ENTRÉES

Tartare de saumon

avec pommes de terre Goldeye, mayonnaise d'algues à la truffe et pousses de fenouil

ALLERGÈNES: F, E, M, SE, (PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS)

Soupe de pois norvégienne

accompagné de croûtons et fromage Jarlsberg affiné,

servie avec de la saucisse de Frans Josef

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



PLATS PRINCIPAUX

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)

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)



DESSERTS

Omelette norvégienne

glace de vanille de Svolvær, accompagnées de meringue d'Andvika et de mûre arctique

ALLERGÈNES : E, M, G (BLÉ)

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 exclusive-ment 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 microorganismes 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 (NOIX ET NOISETTES)

✔ Soupe de pois norvégienne vegan accompagné de croûtons et fromage vegan affiné

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



PLATS PRINCIPAUX

✔ 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)



DESSERTS

✔ Gâteau glacé végétalien

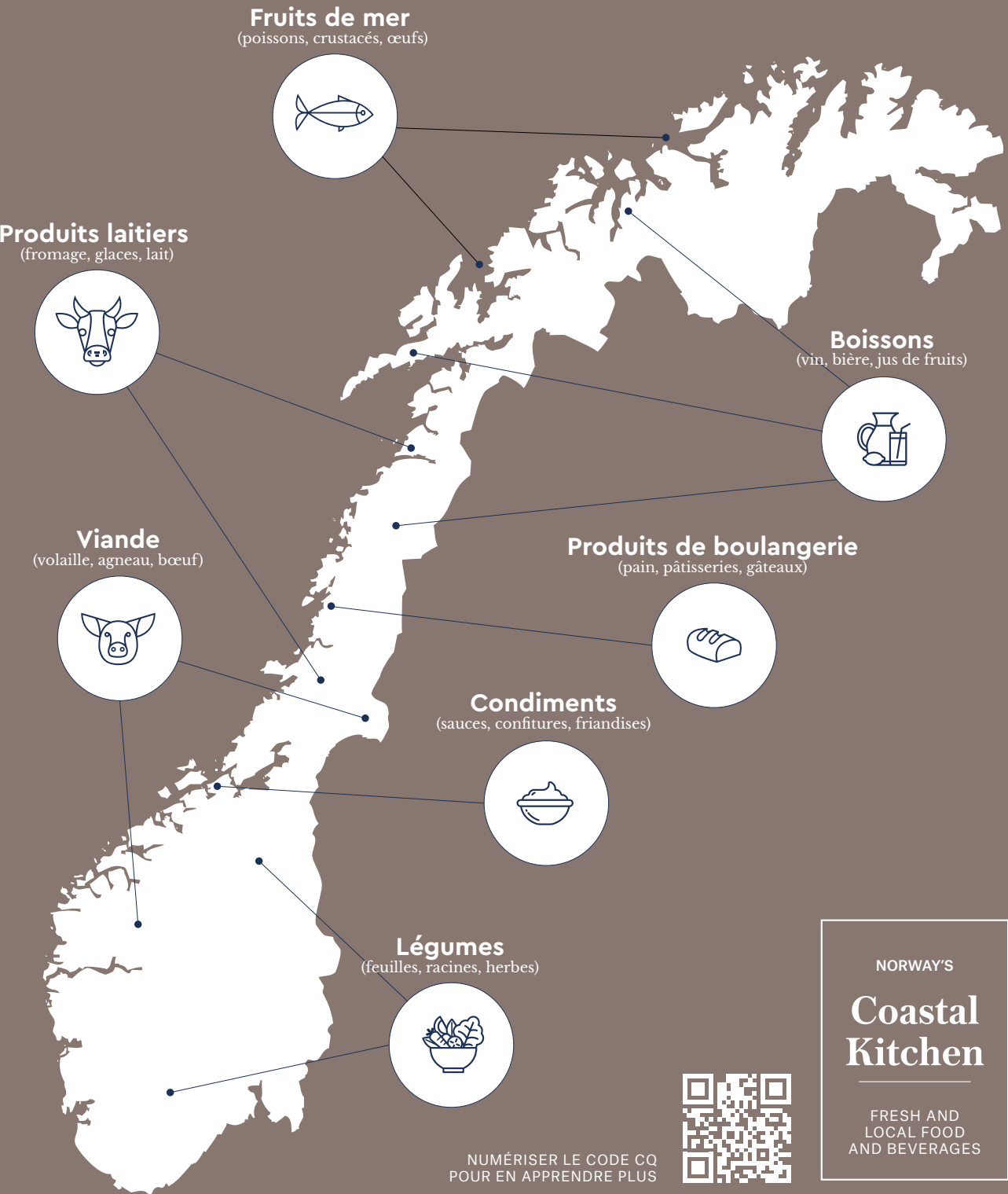
aux plaquebières

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

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 vous offrons des french produits 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 meilleures traditions alimentaires et des produits norvégiens, mais également de contribuer à soutenir une économie circulaire durable. En encourageons les fournisseurs norvégiens, et 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.



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.

Avoine

L’avoine est connue pour sa teneur élevée en matières grasses et en protéines, bien qu’il s’agisse d’une céréale. Sa valeur nutritive en a fait une composante importante de l’alimentation norvégienne depuis l’époque des Vikings. Elle tolère de nombreuses conditions climatiques, résiste aux maladies, nécessite peu d’engrais et se conserve longtemps – une ressource fantastique en périodes prospères comme difficiles. En Norvège, nous sommes autosuffisants en avoine, la céréale la plus cultivée jusqu’aux années 1950. Aujourd’hui, elle est principalement utilisée dans les bouillies, pains et pâtisseries. Autrefois, elle était aussi employée à des fins médicinales en raison de ses bienfaits. Dans de nombreuses maternités, il est traditionnel de servir aux nouvelles mères une soupe d’avoine après l’accouchement.

Lait

Imaginez que les vaches transforment l’énergie du soleil contenue dans l’herbe en lait nutritif et savoureux. C’est une partie fascinante de l’histoire de l’approvisionnement alimentaire des populations côtières. Nous obtenions du poisson, de la viande, du lait et d’autres ressources des animaux de pâturage. La coopération entre les animaux et les humains dure depuis des milliers d’années, et ses résultats sont visibles le long de la côte. Les vastes pâturages sont entretenus par des animaux comme les moutons et les vaches. Une autre ressource importante des animaux de pâturage est la laine des moutons. La laine chaude pouvait faire la différence entre la vie et la mort lorsque les hommes portaient pêcher l’hiver. C’est incroyable ce que les animaux peuvent transformer l’herbe en.

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

Tartare de boeuf avec crème d'oeuf

oignons nouveaux croustillants, ciboulette,
sel d’algues à la truffe et croquant de seigle

ALLERGÈNES : F, M

Soupe de carottes rôties au crabe commun

oignons nouveaux croustillants
et huile de ciboulette.

ALLERGÈNES : SK, S

✔ Soupe de carottes rôties

aux épinards, crème aigre vegan, oignons nou-
eaux, croûtons et graines de citrouille soufflées

ALLERGÈNES : SK, S



PLATS PRINCIPAUX

Brosme fumé à chaud

accompagné de poireaux bouillis, de petites pommes de terre nouvelles
étuvées au beurre, d’une sauce à l’aneth et de pousses fraîches de saison

ALLERGÈNES : F, M, SE

Jarret d'agneau

avec ses poireaux bouillis, ses pommes de terre
nouvelles cuites au beurre, sa sauce à l’aneth
et ses pousses fraîches de saison

ALLERGÈNES : M

✔ Lefse de pommes de terre avec purée de fèves fumées

pleurotes croustillants frits, chou rouge
légèrement mariné, relish aux prunes
et oignons de printemps.

ALLERGÈNES : SE, G



DESSERTS

Pudding au lait fabriqué à partir de lait biologique arctique

avec fraises et flocons d’avoine confits

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

✔ Pudding au lait végétalien

avec fraises et flocons d’avoine confits

ALLERGÈNES : N: (NOIX ET NOISETTES, NOYER)

Glace du jour

Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR