



PLATS SIGNATURE

PETITS PLATS SIGNATURE

Hareng mariné de Mimi sur pain de seigle

à la bière avec jaune d'œuf fumé d'Andvika Hønseri et oignons marinés



F, E, M, G (BLÉ, SEIGLE)

Salade côtière de Hurtigruten

avec betteraves norvégiennes, fromage de chèvre de Hukeli et noix caramélisées au miel (Option vegan disponible)



M, N (WALNÖTTER) G (BLÉ, SEIGLE)

Cakes au crabe

brun du littoral accompagnés d'une sauce tartare norvégienne aux pommes faite maison



SF, F, E, M, G (BLÉ), SE

Moelle osseuse norvégienne rôtie

avec du persil haché, des câpres frites, du citron et un toast au levain



G (BLÉ, SEIGLE)

Bœuf tartare

jaune d'œuf fumé, câpres frites, graines de moutarde marinées, crème de raifort et fleurs de saison de la ferme Myklevik (Option vegan disponible)



E, SE, M, G (BLÉ, SEIGLE, ORGE)

Soupe Bidos de Mydland

avec du renne fumé et de la moelle



S

Burger de steak haché Hurtigruten

avec sauce barbecue à la moutarde, cheddar norvégien affiné et fumé et concombre mariné maison (Choisissez entre burger de viande, de poisson ou végétal)



RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR

Souvas de renne fumé servis

savec du pain pita fin, de l'aïoli aux aïelles rouges, des micro-pousses de notre réserve et des champignons norvégiens frits (Option vegan disponible)



E, SE, M, G (BLÉ, SEIGLE, ORGE), E, SE

Jarret de renne braisé

avec des légumes norvégiens de saison et de la purée de pommes de terre



M, SU, S

Bœuf au poivre à la sauce

béarnaise servi avec des haricots kilomètre, du chou vert et des tomates cerises



E, M

Omble de l'Arctique entière grillée

fourrée aux herbes du littoral et servie avec une salade au vinaigre de framboise de Finnsnes en Troms



B, SU, M

Moules bleues de Rissa

à la vapeur au vin blanc servies avec du chorizo et du fromage Himmeltind de la ferme Aalan



F, M

Bâtons de donut norvégien

sauce chocolat noisette avec confiture de fraises norvégienne faite maison



E, M, G (BLÉ), N (NOIX ET NOISETTES)

SURCLASSEMENT – POUR LA TABLE (Min. 2 Pass.)

Côte de bœuf vieillie à sec

Prix pour 100 g. NOK 139

Aloyauvieilli à sec

Prix pour 100 g. NOK 149

Entrecôte vieillie à sec

Prix pour 100 g. NOK 124

Gigot de chevreau entier vieilli à sec

Prix pour 100 g. NOK 99

Filet de flétan vieilli à sec

Prix pour 100 g. NOK 149

Sauces

- Sauce au vin rouge ^{SU, S}
- Béarnaise ^{E, M, SU}
- Sauce au whiskey et poivre vert ^{M, S}
- Beurre aux herbes d littoral ^M

Beilagen

- Maïs norvégien grillé
- Salade grillée au vinaigre et au miel
- Champignons norvégiens sautés ^M
- Légumes norvégiens frits ^M
- Purée de pommes de terre aux algues fumées ^M

DESSERTS SIGNATURE

Sponge cake et crème glacée à la vanille de Svolvær

meringue aux œufs d'Andvika, baies arctiques et rhum



E, M, G (BLÉ)

Cheesecake fumé au bois de pommier

avec de l'argousier de Trøndelag



E, M, G (BLÉ)

Poire pochée

avec glace à la vanille (Peut être rendu végétalien)



G (AVOINE)



ALLERGÈNES:

G: GLUTEN N: DES NOISETTES M: LAIT P: CACAHUÈTES



SK: FRUITS DE MER F: POISSON B: MOLLUSQUES SO: SOJA



SE: MOUTARDE S: CÉLERI SF: SÉSAME SU: SULFITE L: LUPIN E: ŒUF