



R Ø S T

arctic fine dining

DÎNER



# R Ø S T

## UPGRADE ADD ON

|  |  | NOK   |
|--|--|-------|
| <b>Caviar</b> et blinis, échalotes et crème aigre<br>[ M, G (BLÉ, ORGE), SU, F, E ]  |  |       |
| Caviar Lavaret d'Engerdal, Prix pour 100 g.  |  | 489   |
| Rossini Baeril, Prix 50 g.   |  | 1 089 |
| Perles arctiques, Prix pour 50 g.<br>(œufs d'algue vegan des Lofoten)  |  | 159   |
| <b>Huîtres du Pacifique</b><br>avec vinaigrette à l'oignon rouge, 1 pièce  |  | 55    |
| <b>Huîtres du Pacifique</b><br>avec vinaigrette à l'oignon rouge, 3 pièce<br>[ B, SU ]   |  | 130   |
| Demandez à votre serveur pour quelle raison choisir des huîtres du Pacifique plutôt que des huîtres norvégiennes.  |  |       |
| <b>Crabe royal</b> de notre bassin, Prix pour 1 000 g.<br><i>Allez avec votre serveur au bassin pour choisir fraîchement le crabe royal que nos chefs prépareront pour vous. Après le repas, vous recevrez une carte souvenir de votre crabe avec des détails portant sur l'endroit de la côte norvégienne où il a été pêché et par qui, signée par le chef cuisinier.</i><br>[ SK, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR ] |  | 1 400 |

Le repas à trois services d'aujourd'hui est composé d'ingrédients saisonniers de la côte norvégienne.

Terre Mer Abattoir Végétalien

G gluten | N des noix | M lait | P cacahuètes | SK fruits de mer | F poisson | B mollusques | SO soja | SE moutarde | S céleri | SF sésame | SU sulfite | L lupine | E œuf

Veuillez informer le serveur de tout allergène ou exigence alimentaire supplémentaire.



# R Ø S T

## ENTRÉE SIGNATURE

### Mousse de foie de poulet

accompagnée de jambon salé de la ferme Myklevik  
et de brioche

[ E, M, SU, G (WEIZEN) ] Empreinte carbone : 0,58 kgCO<sub>2</sub>



### Noix de Saint-Jacques et oursin

de Ecofang à Tromsø accompagnés de sauce  
au beurre fumé et chou fermenté

[ B, M ] Empreinte carbone : 1,21 kgCO<sub>2</sub>



### Soupe d'algues

garnie de miso norvégien (pâte de fèves de soja)  
et de crabe royal rôtie

[ SU, SK, SF, G (BLÉ) SO ] Empreinte carbone : 0,37 kgCO<sub>2</sub>



### Betteraves du jardin

crème de chou-fleur caramélisé, pickles d'oignons  
et micro-pousses

[ SU ] Empreinte carbone : 0,14 kgCO<sub>2</sub>



G gluten | N des noixettes | M lait | P cacahuètes | SK fruits de mer | F poisson | B mollusques | SO soja | SE moutarde | S céleri | SF ssésame | SU sulfite |  
L lupine | E œuf

Veuillez informer le serveur de tout allergène ou exigence alimentaire supplémentaire.



# R Ø S T

## PLAT PRINCIPAL SIGNATURE

### Algues truffées et morue côtière à la vapeur

sagou et moules bleues de Lyngen Seaweed à l'huile d'aneth

[ B, F, M, SU ] Empreinte carbone : 0,44 kgCO<sub>2</sub>



### Côtelette de turbot légèrement fumée

asperges grillées, crème de chou-fleur caramélisée  
et sauce à la poutargue (« caviar de la mer »)

[ F, M ] Empreinte carbone : 0,90 kgCO<sub>2</sub>



### Pièce de renne

du Finnmark accompagné de baies, topinambours  
et betterave jaune en saumure

[ M, SU ] Empreinte carbone : 2,34 kgCO<sub>2</sub>



### Wellington de céleri

avec du romarin, des oignons nouveaux grillés,  
du chou-fleur caramélisé et du chou kale

[ S, G (WEIZEN), SU ] Empreinte carbone : 0,57 kgCO<sub>2</sub>



G gluten | N des noix | M lait | P cacahuètes | SK fruits de mer | F poisson | B mollusques | SO soja | SE moutarde | S céleri | SF sésame | SU sulfite |  
L lupine | E œuf

Veuillez informer le serveur de tout allergène ou exigence alimentaire supplémentaire.





# R Ø S T

## DESSERTS SIGNATURE

### Sabayon aux fraises et au vin rosé de rhubarbe

de Anikonic garni d'éclats de noisettes, tuile à l'argousier et au miel

[ E, M, G (BLÉ), N (NOIX ET NOISETTES,) ] Empreinte carbone : 0,71 kgCO<sub>2</sub>



### Crème au chocolat blanc

accompagnée de baies de la toundra arctique et d'un biscuit gaufre krumkake norvégien

[ E, M, G (BLÉ) ] Empreinte carbone : 0,67 kgCO<sub>2</sub>



### Crêpes de riz

accompagnées de crème glacée à la vanille de la ferme Livland aux Lofoten, caramel à la vanille de la ferme Tverås et framboises

[ M, E, G (BLÉ) ] Empreinte carbone : 0,61 kgCO<sub>2</sub>



### 🌱 Crème au chocolat vegan

aux chicoutés de la toundra arctique et croûte de noisettes

[ SO ]



G gluten | N des noisettes | M lait | P cacahuètes | SK fruits de mer | F poisson | B mollusques | SO soja | SE moutarde | S céleri | SF ssésame | SU sulfite | L lupine | E œuf

Veuillez informer le serveur de tout allergène ou exigence alimentaire supplémentaire.





R Ø S T  
arctic fine dining