



R Ø S T

arctic fine dining

DÎNER



ROST

UPGRADE ADD ON

		NOK
Caviar et blinis, échalotes et crème aigre		
[M, G (BLÉ, ORGE), SU, F, E]		
Caviar Lavaret d'Engerdal, Prix pour 100 g.		489
Rossini Baeril, Prix 50 g.		1089
Perles arctiques, Prix pour 50 g. (œufs d'algue vegan des Lofoten)		159
 Huîtres du Pacifique		55
avec vinaigrette à l'oignon rouge, 1 pièce		
 Huîtres du Pacifique		130
avec vinaigrette à l'oignon rouge, 3 pièce		
[B, SU]		
Demandez à votre serveur pour quelle raison choisir des huîtres du Pacifique plutôt que des huîtres norvégiennes.		
 Crabe royal de notre bassin, Prix pour 1 000 g.		1400
<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>		
[SK, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR]		

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 noisettes | 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.



ROST

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 kgCO₂

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 kgCO₂

Soupe d'algues

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



[SU, SK, SF, G (BLÉ) SO] Empreinte carbone : 0,37 kgCO₂

▀ Betteraves du jardin

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



[SU] Empreinte carbone : 0,14 kgCO₂

▀ Terre

⊗ Mer

▷ Abattoir

▀ Végétalien

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 lupine | E œuf

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



ROST

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 kgCO₂

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 kgCO₂

Pièce de renne

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



[M, SU] Empreinte carbone : 2,34 kgCO₂

🌿 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 kgCO₂

🌿 Terre

🐟 Mer

🔪 Abattoir

🌿 Végétalien

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 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 kgCO₂

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 kgCO₂

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 kgCO₂

🌿 Crème au chocolat vegan

aux chicoutés de la toundra arctique et croûte de noisettes



[SO]



Terre



Mer



Abattoir



Végétalien

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 lupine | E œuf

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

R Ø S T
arctic fine dining