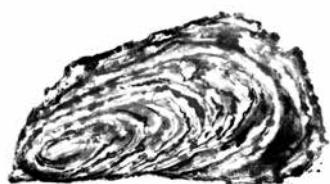


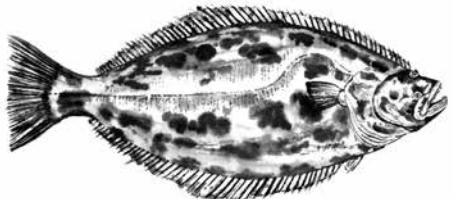
ARCTIC FINE DINING

# KYSTEN

HURTIGRUTEN

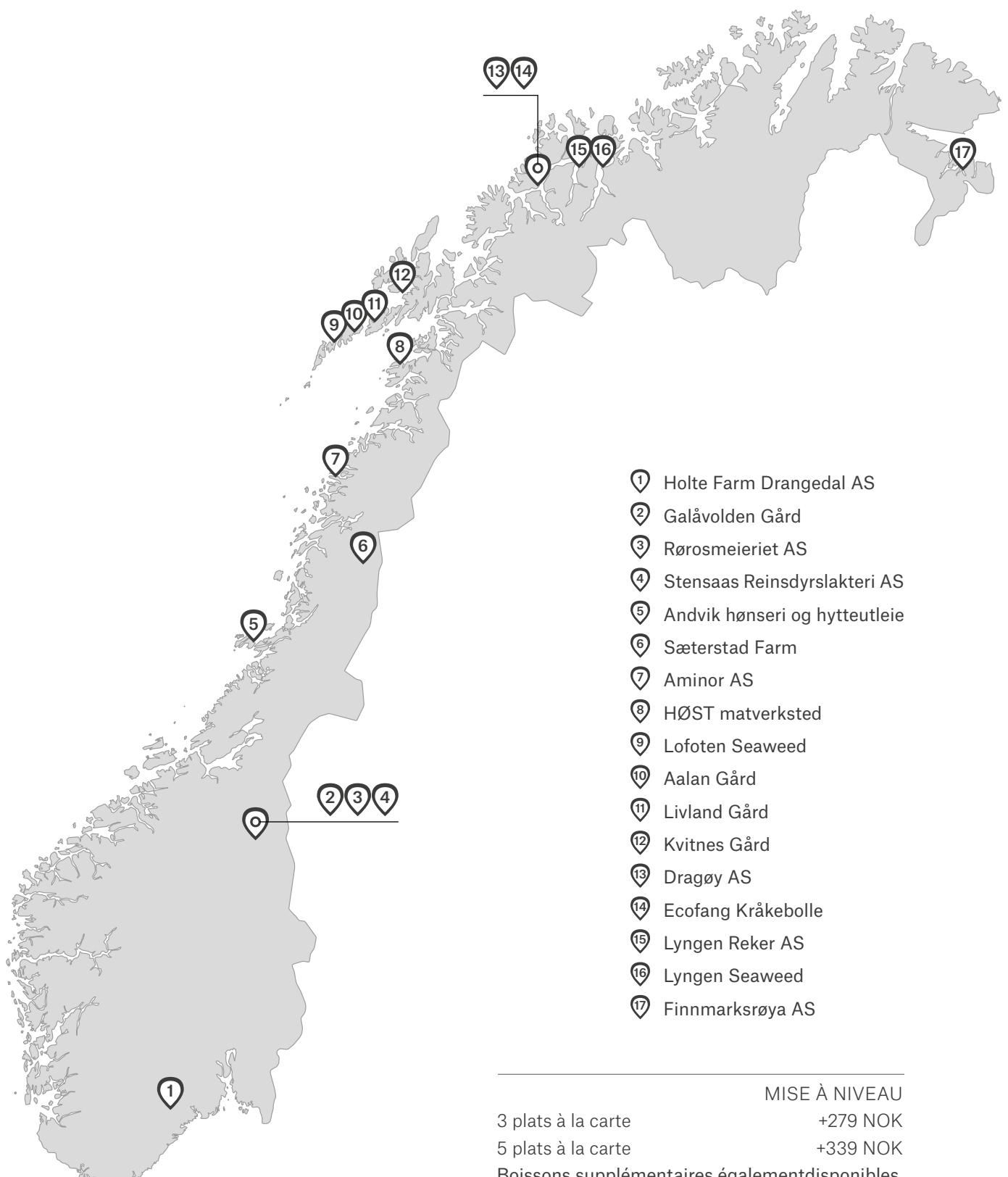


NORWAY'S  
**Coastal Kitchen**  
FRESH AND  
LOCAL FOOD  
AND BEVERAGES



FR

## FOURNISSEURS DE LA SAISON



## ARCTIC FINE DINING KYSTEN

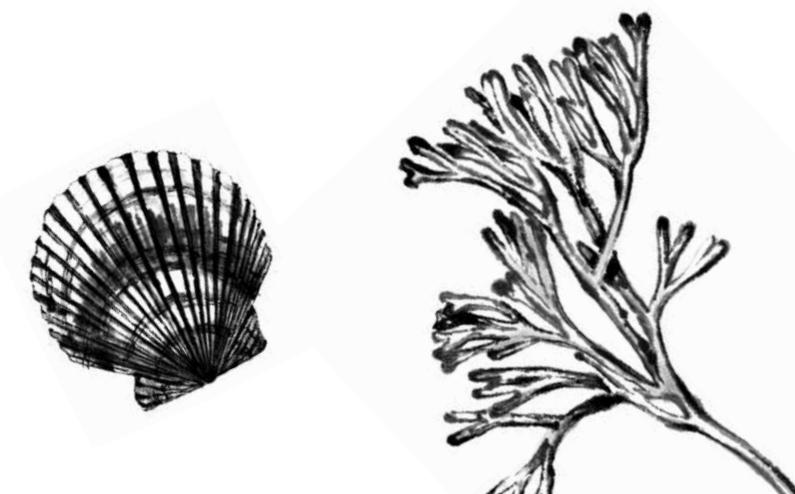
La vaste forêt de varech qui tapisse les fonds marins le long de la côte norvégienne est notre version de la forêt tropicale. Elle agit en tant que poumons de l'océan, comme important réservoir de carbone. On estime qu'environ 30 millions de tonnes de CO<sub>2</sub> y sont stockées aujourd'hui. Également cruciale pour la diversité biologique, la forêt de varech est considérée comme l'un des habitats les plus productifs du monde.

La pêche intensive du poisson-loup et du cabillaud (ou morue) dans les années 1980 est à l'origine de la bataille cachée qui fait rage aujourd'hui sous la surface. Pendant longtemps, le poisson-loup était considéré comme insipide et était généralement rejeté dans la mer par les bateaux de pêche. Mais dans les années 1980, il a gagné en popularité et a été pêché en grandes quantités. Mais le poisson-loup mange les oursins. Alors que les populations de poissons-loups déclinaient, les oursins, qui se nourrissent eux-mêmes de varech, se sont multipliés de manière incontrôlée. Ces 40 dernières années, la forte population d'oursins a consommé des parties considérables de la forêt de varech dans les fjords du Nord-Trøndelag et du nord, jusqu'à la frontière russe. Les chercheurs ont estimé que 5 000 km<sup>2</sup> de forêt de varech luxuriante et fourmillant d'espèces ont été dévorés et remplacés par des fonds rocheux nus, stériles et désertiques. En intégrant les oursins à ses menus, Hurtigruten contribue de manière significative à la préservation des algues qui poussent naturellement le long de la côte norvégienne.

L'instauration de chefs locaux en tant qu'Ambassadeurs culinaires est l'étape suivante qui découle naturellement de notre concept Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne. Ces 8 dernières années, Hurtigruten s'est beaucoup investi auprès des producteurs locaux. Ils sont au cœur de nos activités, chacun représentant les produits de grande qualité et les histoires locales qui définissent nos menus. Mais nous n'avons pas pour simple ambition de devenir un leader mondial en matière de consommation en circuit court. Nous souhaitons aussi être à l'avant-garde de la collaboration avec des chefs locaux installés le long de la côte norvégienne et qui partagent notre vision et notre philosophie de la restauration. Les deux premiers ambassadeurs culinaires de Hurtigruten sont Halvar Ellingsen et Astrid Regine Nässlander : deux chefs norvégiens aux parcours différents et uniques. Tous deux ont cependant une grande passion pour la cuisine norvégienne, l'héritage culturel et ils sont une bouffée d'air frais dans l'expérience culinaire norvégienne.

Le menu automne/hiver a été mis au point en collaboration avec Halvar et Astrid. Les ingrédients et les plats du menu du jour revêtent une importance primordiale pour Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne, car ils incarnent les techniques de cuisine nordiques traditionnelles des régions que nous visitons.

BON APPÉTIT!



# MENU

## ENTRÉES

**Mousse de Rakfish de la ferme Sæterstad**  
accompagnée de crème aigre fouettée, ciboulette,  
aneth et caviar de varech de Lofoten Seaweed

ALLERGÈNES : F, M, G (BLÉ)  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS  
**159,-**

**Topinambours et fromage  
de Capra de la ferme Aalan**  
rutabagas cuits au beurre, kombu royal,  
purée de topinambour et poudre de poireau

ALLERGÈNES : M  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS  
**139,-**

**Carpaccio de filet de bœuf**  
accompagné de Fromage Rausjødals de la ferme Galåvolden  
pomme marinée, sirop de pomme,  
crème aigre Røros et varech sucré

ALLERGÈNES : M  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS  
**179,-**

**Crevettes crues accompagnées d'oursins d'Ecofang**  
algues truffée, crème aigre légèrement fumée, salsifis marinés,  
raifort, salsifis et vinaigrette à l'aneth

ALLERGÈNES : SK, B, M, SU  
**169,-**

**Crabe des neiges de Dragøy frit au beurre**  
salsa de tomate acidulée, émulsion d'aneth  
et de ciboulette, algues truffée

ALLERGÈNES : M, E, SK, SE

**179,-**



# MENU

## PLATS PRINCIPAUX

**Omble chevalier légèrement fumé  
et cuit de Sigerfjord**

Fenouil mariné, petits pois et émulsion à l'aneth  
ALLERGÈNES : F, E, M

**319,-**

**Poisson Loup cuit au four**  
accompagné d'une émulsion d'aneth et de ciboulette  
céleri-rave et chou croustillant, graines de citrouille soufflées  
et pommes de terre de variété Goldeye cuites à la moelle d'original

ALLERGÈNES : F, E, S, M  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS  
**319,-**

**Entrecôte de renne de Stensaas**  
sauce au vin rouge, kombu royal, champignons  
norvégiens sautés et chips de topinambour

ALLERGÈNES : M, SU, S  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS  
**379,-**

**Magret de canard rôti de  
la ferme Holte avec mûres**  
Betterave au four, purée de céleri,  
haricots verts et sauce au vin rouge avec mûres

ALLERGÈNES : M, SU, S  
**339,-**

**Carottes multicolores Hasselback**  
beurre de noix, purée de céleri, varech sucré et huile aux herbes

ALLERGÈNES : S, M  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS  
**219,-**

**Tous les plats principaux sont servis avec :**  
Pommes de terre dorées au four avec huile aux herbes et algues truffée  
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

# MENU

## DESSERTS

### Pancakes de riz avec crème glacée à la vanille

de Livland Gård aux Lofoten

Caramel à la vanille de Tverås Gårdsmat et framboises

ALLERGÈNES : M, G (BLÉ), E, N (NOIX DE CAJOU)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

119,-

### Baies marinées à l'aquavit

accompagnées de crème glacée arctique

croustillant de caramel, serpentin de chocolat, algues truffée,  
sirop de baies et menthe cristallisée

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

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

139,-

### Porridge à la crème aigre maison caramélisée

au varech ailé, glace au yaourt à l'argousier de Gangstad

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ)

PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

119,-

### Fromages en circuit court

Provenant des producteurs locaux du long de la côte

servis avec une marmelade maison et du pain aux noix croustillant

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

169,-



# HISTOIRES

## 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.

## POISSON-LOUP

Notre poisson-loup provient du seul élevage commercial de poisson-chat du monde, situé dans le village de Halsa, dans le comté de Meløy. À l'état sauvage, le poisson-loup est un poisson démersal qui se trouve à 550 mètres de profondeur, et il peut faire 180 cm de long et peser 26 kg. Une vraie bête des profondeurs. Mais son apparence repoussante cache un intérieur délicat et délicieux. Le filet est blanc, gras et compose une grande partie du poisson. Le poisson-loup tacheté grandit vite en eau froide, il lui faut environ trois ans pour passer d'un jeune poisson à un poisson de 4 à 5 kg prêt à être dépecé. Un poisson excellent à élever. Nous, les Norvégiens, avons un faible pour le poisson-loup : la chef la plus emblématique et mère de toute la cuisine norvégienne, Ingrid Espelid Hovig a cuisiné du poisson-loup pour la première fois dans un programme de cuisine télévisé appelé « Savorless to delicacy » (L'insipide transformé en met délicat) en 1979.

## OURSINS

La Norvège, avec son long littoral, compte le plus grand nombre d'oursins au monde. Les oursins sont un problème environnemental car ils se nourrissent de varech, c'est pourquoi leur présence au menu contribue à préserver les forêts sous-marines de varech qui jouent un rôle majeur dans l'absorption du CO<sub>2</sub>. Ne vous laissez pas rebuter par leur extérieur

hérisse d'épines. Les œufs d'oursin sont sur le point de devenir un mets local délicat ici sur la côte. Les oursins que vous mangez aujourd'hui sont pêchés et livrés par Ecofang à Tromsø. Kai Isaksen et Jens Kristian Henriksen ont l'intention de construire une nouvelle industrie maritime fondée sur les oursins de Norvège, et chaque oursin que vous mangez chez Hurtigruten est récolté à l'extérieur de Tromsø.

## ALGUES

Les algues et le varech faisaient partie des mets préférés des Vikings qui avaient bien compris leur potentiel en matière de cuisine et la richesse de leurs nutriments. Pour nos menus, nous utilisons le kombu royal avec de nombreux autres produits cueillis à la main dans les îles Lofoten par Angelita et Tamara, fondatrices de Lofoten Seaweed. Née aux Lofoten, Angelita a grandi dans l'usine de poisson où elle travaillait avec son père. À l'autre bout du monde, en Nouvelle-Zélande, le kombu royal faisait déjà partie intégrante de la vie de Tamara. Sa mère japonaise l'incorporait dans presque tous les repas. Nouvel ingrédient intéressant que nous utilisons à partir du varech des Lofoten : les perles de l'Océan Arctique. Une alternative sans gluten et vegan au caviar. Les perles de l'Océan Arctique allient les saveurs délicates du varech à la texture plaisante des œufs de poisson.

## RAKFISK

« Rakfisk » est principalement du poisson fermenté. Le poisson fermenté est historiquement une façon de conserver le poisson, mais aussi de le cuisiner. Le poisson est salé et stocké dans des tonneaux fermés en automne et il est affiné et prêt à la consommation dans les semaines précédant Noël. La salaison du poisson est un procédé similaire à la fermentation mais plus rapide. Le poisson séché et le « rakfisk » peuvent avoir des similitudes en goût et texture, comme les différences entre un fromage frais et un fromage bien affiné. En Norvège, la truite et l'omble chevalier sont des plus courants. En Suède, le hareng est traité selon un processus similaire, et le produit final s'appelle le « surströmming ». Quelque chose que seuls les plus téméraires s'aventurent à manger. « Rakfisk » est une méthode de préservation qui remonterait à 5 000 ans au moins. Le nom de « rakfisk » est en usage depuis 1348 en Norvège. Il s'agit d'un héritage culturel auquel vous devez absolument goûter.

