

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptons depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 1 | Bergen

FR | Jour 1

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.



La cuisine traditionnelle norvégienne

La cuisine est bien plus qu'un besoin – elle exprime l'identité, la culture et l'héritage. Ce que nous mangeons, comment et quand nous mangeons raconte qui nous sommes.

La cuisine norvégienne est façonnée par des générations vivant le long d'un littoral spectaculaire et dans une nature exigeante. Elle repose sur le respect du produit, la saisonnalité et un lien étroit entre l'homme et son environnement.

Les traditions évoluent avec le temps, portées par la disponibilité des ressources, le savoir-faire et de nouvelles perspectives. Longtemps perçue comme simple, la cuisine norvégienne révèle aujourd'hui toute sa profondeur : des produits d'exception, une technique précise et une élégance d'une simplicité maîtrisée.

Smalahove

Chaque culture et pays possède sans nul doute un ou deux plats qui semblent bizarres et peu appétissants pour les étrangers. En tête de liste pour la Norvège, citons le smalahove. Produite seulement par Ivar Løne dans la région de Voss à 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 a 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.

Prinsefisk, « le poisson-Prince »

Ce plat trouve ses origines à Bergen et s'inscrit dans le patrimoine culinaire de la ville. Son histoire remonte au 22 juillet 1856, lorsque deux princes héritiers – Carl Ludvig Eugène Bernadotte de Suède et Willem Hendrik Nicolaas Alexander Carel van Oranje-Nassau des Pays-Bas – visitèrent Bergen. Un banquet prestigieux fut organisé en leur honneur pour 150 invités, dans un pavillon construit entre Logen et la grande salle de Pelloth, à l'emplacement de l'actuelle place Ole Bulls. Parmi les mets servis figurait un plat de poisson qui prendra plus tard le nom de Prinsefisk.

Aujourd'hui, nous perpétuons cette tradition avec du poisson frais de la côte norvégienne et un profond respect pour la cuisine classique de Bergen. Un plat chargé d'histoire, de goût et d'ancrage local – à la manière de Norway's Coastal Kitchen.

Soupe de poisson de Bergen

La soupe de poisson est une institution en Norvège, mais encore plus à Bergen, qui abrite le quai de Bryggen, l'un des symboles les plus importants du patrimoine de la pêche norvégienne. La soupe de poisson est l'un des plats les plus populaires de la ville et chaque famille et chaque restaurant de Bergen a mis au point sa recette unique au fil des siècles.

Ces recettes sont des secrets jalousement gardés. Mais quelques principes de base et ingrédients connus aident à distinguer la soupe de poisson de Bergen des autres. La soupe de poisson de Bergen contient du pourpier mariné et une cuillerée de crème, et a un goût légèrement aigre-doux. Il s'agit d'abord d'un bouillon de qualité, de préférence réalisé avec les arêtes d'un jeune lieu noir rare.

PLATS SÉLECTIONNÉS DU BUFFET DU JOUR



Smalahove de Løna en Voss

avec salade de pommes de terre

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

Soupe de poisson norvégienne traditionnelle de Bergen

Légumes racines, crème aigre et boulettes de poisson de Rørvik

ALLERGÈNES : F, M, S, SU

Carottes multicolores rôties au four

avec lentilles braisées, oignons rouges marinés et vinaigrette à la moutarde

ALLERGÈNES : SU, SE

✔ Des plats véganes sont disponibles au buffet.



Bœuf braisé de Trøndelag

Accompagné de carottes, oignons, fèves sautées et d'une demi-glace

ALLERGÈNES : M, S, SU

Prinsefisk

Légumes de saison, purée de pommes de terre, sauce au beurre et crevettes

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

Ragoût de haricots

avec purée de pommes de terre

ALLERGÈNES : SU, S



Flan au caramel

aux œufs de Rørvik

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

Fromage local des producteurs du littoral

servi avec une marmelade du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Compote de mûres

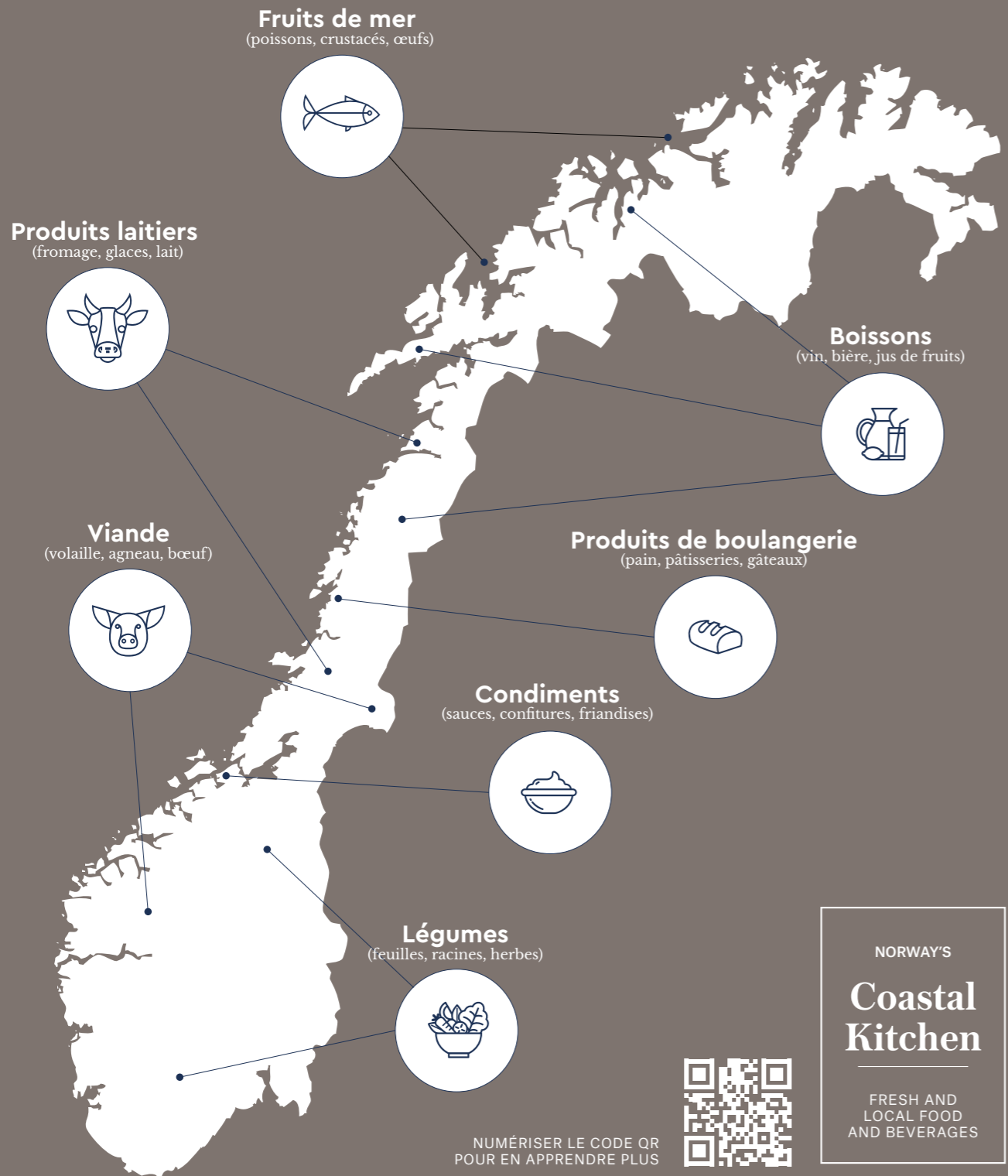
avec crème à la vanille (vegan)

ALLERGÈNES : -

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptions depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NUMÉRISER LE CODE QR POUR EN APPRENDRE PLUS



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 2 | Ålesund

FR | Jour 2

Ålesund

THE SUNNMØRE COAST – 62° Nord

Ålesund se trouve au cœur 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 ornements 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 montagneuses, dévalées par de nombreuses cascades. Les impressionnantes cascades des Sept sœurs, qui chutent sur 250 mètres sont absolument inoubliables.



Flétan Sterling

Le long des côtes norvégiennes, le flétan est depuis des millénaires bien plus qu'un produit – il fait partie de l'histoire, des croyances et de l'identité du pays. Dans la mythologie nordique, il est associé à Balder, dieu de la lumière, de l'amour et de la fertilité, et considéré comme un « poisson divin », à approcher avec respect et humilité.

Issu des fjords limpides de Ryfylke, dans le Rogaland, notre flétan Sterling prolonge cet héritage. Les eaux froides lui confèrent une chair ferme et nacré ainsi qu'une saveur pure et équilibrée. Dans Norway's Coastal Kitchen, il est sublimé avec précision et simplicité, laissant le produit s'exprimer pleinement. Un produit intemporel, interprété avec modernité – où pureté, équilibre et savoir-faire définissent l'expérience.

Agneau salé de Hellesylt

Le spectaculaire paysage du Geirangerfjord figure à juste titre sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO. Mais au-delà des cascades et montagnes majestueuses se trouvent des pâturages fertiles, où broutent les moutons et agneaux utilisés par Ole Ringdal pour ses viandes fumées et fraîches primées.

L'entreprise a été fondée en 1938 par Ole Ringdal, qui a ouvert sa propre boucherie près de la cascade de Hellesylt, à l'embouchure du Geirangerfjord.

Aujourd'hui encore, elle reste une entreprise familiale dirigée par Kristen Ringdal et sa famille. Leur succès repose sur un savant mélange de traditions locales, de savoir-faire artisanal et de recettes familiales jalousement préservées.

Dessert aux pommes de Sunnmøre

Les pommes sont cultivées depuis des générations dans les villages des fjords de Sunnmøre, où les versants abrités et le climat côtier doux offrent des conditions idéales. Chaque automne, les familles y récoltent leurs pommes pour en faire des desserts simples et savoureux, souvent associés à des baies locales ou de la crème.

Dans cette version, les pommes à la douceur acidulée rencontrent l'intensité de l'argousier, une baie sauvage riche en vitamine C. Mariée à un biscuit croustillant à l'avoine et une glace à la vanille, ce dessert allie texture et équilibre. Un hommage aux ingrédients ancrés dans la tradition culinaire de la Norvège de l'Ouest – servi dans l'esprit de Norway's Coastal Kitchen, avec respect pour la nature, les saisons et le goût.

Morue salée (Clipfish)

La conservation du poisson fait partie intégrante du patrimoine culinaire norvégien. La tradition du séchage remonte à l'époque des Vikings, tandis que le salage s'est répandu au XVIe siècle. En combinant ces deux méthodes, on obtient la morue salée, appelée clipfish.

Riche en protéines et pauvre en matières grasses, le clipfish est un choix idéal pour les amateurs de cuisine saine. S'il peut être préparé avec du lieu noir, de la lingue ou du brochet, la version la plus authentique reste celle à base de cabillaud. Ce poisson est abondant en Norvège, qui possède l'un des plus grands stocks de cabillaud au monde – plus de 90 % provenant du stock arctique nord-est.



ENTRÉES

Carpaccio de morue séchée et salée de Dybvik

avec carotte marinée, perles arctiques et huile aux herbes

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

Mozzarella norvégienne

avec tomates confites et huile de ciboulette

ALLERGÈNES : M

Soupe de pommes de terre et d'oignons nouveaux

avec miettes de chorizo norvégien

✔ (Peut être préparé vegan)

ALLERGÈNES : S, M, SE



PLATS PRINCIPAUX

Gigot d'agneau salé de Hellesylt

avec légumes à la crème, pommes de terre rôties et sauce au vin rouge

ALLERGÈNES : S, M, SU, SE

Flétan Sterling de Ryfylke

avec purée de pois, petites pommes de terre rôties et sauce crémeuse au varech sucré

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

✔ Potiron Hasselback rôti

avec chou frit, carottes multicolores, pomme de terre rôtie et sauce aux épinards

ALLERGÈNES : SU, N (NOIX ET NOISETTES)



DESSERTS

Dessert aux pommes de Sunnmøre

avec sirop d'argousier, glace au skjenning et biscuit à l'avoine

ALLERGÈNES : M, E, SU", G (AVOINE, BLÉ, ORGE, SEIGLE)

Fromage du jour Glace du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✔ Dessert aux pommes de Sunnmøre (vegan)

avec sirop d'argousier, glace à la vanille et biscuit croustillant à l'avoine

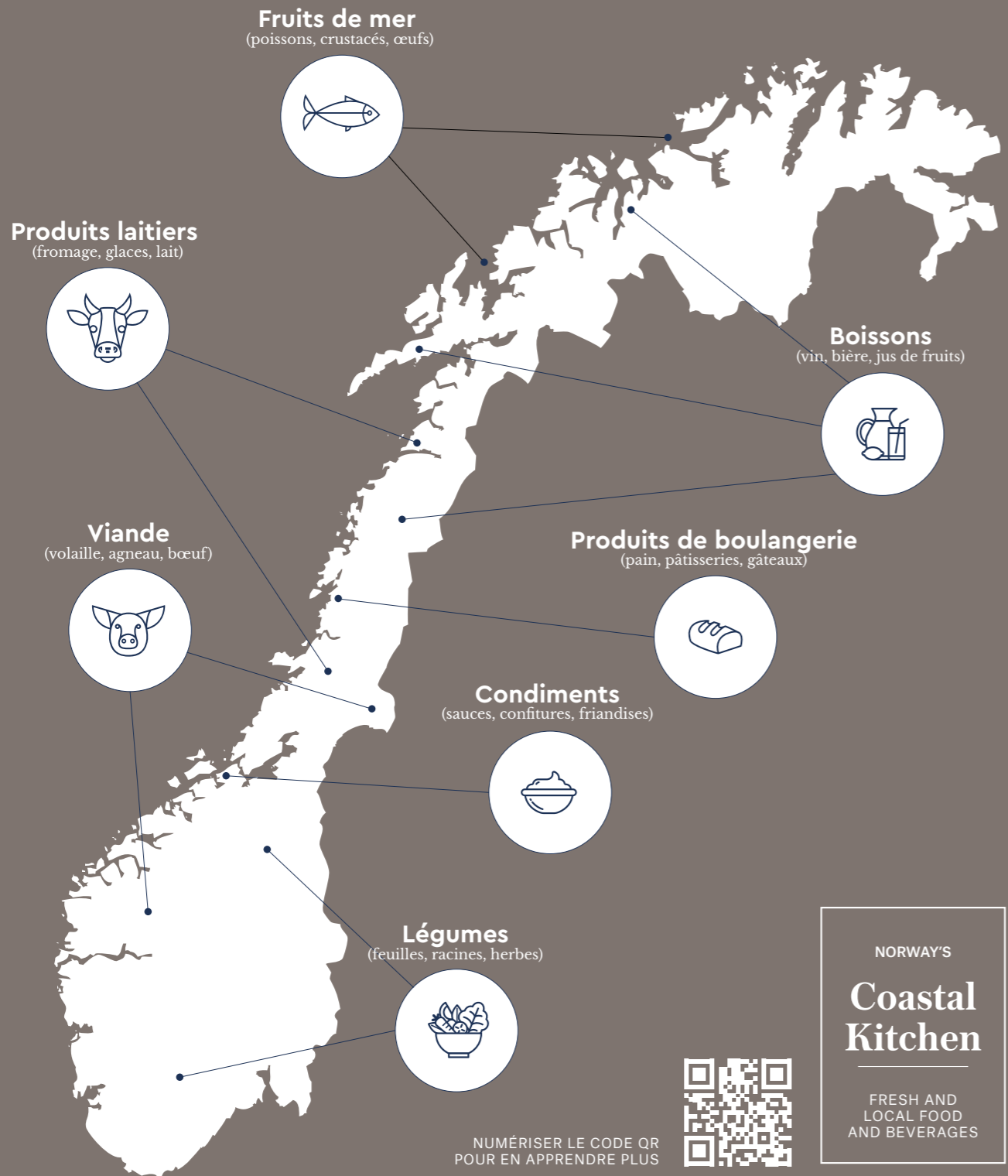
ALLERGÈNES : G (AVOINE, BLÉ)

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS AVEC UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptions depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 3 | Trondheim

FR | Jour 3

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.



Fromage au renne de Galåvolden

Nous sommes fiers de vous présenter ce fromage unique au renne fumé. Fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé de la ferme Galåvolden, il contient 12 % de viande de renne fumée provenant de Rørosrein. Cette viande, issue de la région de Røros, est incorporée directement lors de la fabrication du fromage, lui conférant un goût distinctif avant une maturation de douze mois.

L'élevage de rennes est depuis toujours au cœur de la vie des Sámis montagnards de la région de Røros. Suivant les troupeaux des forêts hivernales aux pâturages d'été en altitude, leur mode de vie nomade est profondément ancré dans leur culture. Ce sont ces traditions riches qui ont façonné à la fois l'identité sami et ce fromage primé. La ferme Galåvolden perpétue fièrement cet héritage à travers un fromage unique en son genre, introuvable ailleurs.

Renne de Stensaas

Depuis des millénaires, le renne est au cœur de la culture culinaire norvégienne et sâme, intimement lié aux cycles de la nature et à un mode de vie façonné par le paysage. Pour le peuple sâme, il dépasse le simple statut d'ingrédient : il représente une identité, une culture et des traditions transmises à travers les générations. Chez Stensaas, à Røros, cet héritage est perpétué avec précision et respect. L'ensemble de l'animal est valorisé, et la qualité naturelle de la viande est préservée. Le renne se distingue par sa texture fine, sa saveur pure et son lien direct avec son environnement.

Dans Norway's Coastal Kitchen, cette tradition est revisitée dans une approche moderne, fondée sur la simplicité, l'équilibre et le respect du produit.

La soupe d'orge

La soupe d'orge est l'un des plats du quotidien les plus anciens et les plus répandus en Norvège – née d'une cuisine économe et de traditions anciennes fondées sur l'extraction des saveurs des os et des légumes. Ancrée dans la culture paysanne, l'orge était souvent utilisée comme alternative au riz ou aux pâtes – nutritive et facile à conserver. Avec du jarret de porc fumé, la soupe se dote d'une profondeur umami et d'arômes fumés hérités des anciennes techniques de conservation hivernale.

On dit qu'il existe autant de recettes de soupe d'orge que de familles en Norvège – chacune avec ses petites variantes et ses secrets. Aujourd'hui, nous vous la servons avec le même respect pour l'authenticité et le goût – un hommage sincère aux racines culinaires de la Norvège.

Saumon

La Norvège pêche le saumon depuis des millénaires et est aujourd'hui le principal exportateur de saumon de l'Atlantique. Comme expliqué sur la page 3, cette réussite repose sur un mélange de savoir-faire traditionnel et d'innovation moderne.

Le saumon est élevé dans des fermes situées dans des fjords profonds, froids et propres, garantissant une qualité élevée. Sa chair rose vif et sa saveur riche en font un produit recherché dans le monde entier.

Servi cru, fumé, bouilli ou grillé, il représente l'un des piliers de la gastronomie norvégienne et un symbole de son excellence maritime.



ENTRÉES

Fromage de renne fumé de la ferme Galåvolden

avec laitue romaine grillée et huile d'ail des ours de la ferme Myklevik

ALLERGÈNES : M, N (NOISETTE, PISTACHE), G (AVOINE, BLÉ, SEIGLE, ÉPEAUTRE)

Soupe de gruau d'orge

avec dés de jarret de porc fumé et huile persillée

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

✔ Asperges

au haché végétal, émulsion aux herbes

et graines de courge torréfiées

ALLERGÈNES : SE



PLATS PRINCIPAUX

Jarret de renne longuement braisé de Stensaas

avec légumes racines norvégiens et jus de gibier corsé

ALLERGÈNES : M, S, SU, SE

Saumon d'Aukra

avec salade de pommes de terre tiède, crème aigre fouettée, aneth et citron

ALLERGÈNES : F, M

✔ Galettes de patate douce et pois chiches

au chou frisé

ALLERGÈNES : S, SU, SE



DESSERTS

Gâteau au fromage Nyr

avec compote de et crème au Nyr

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ)

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✔ Gâteau au fromage végétan

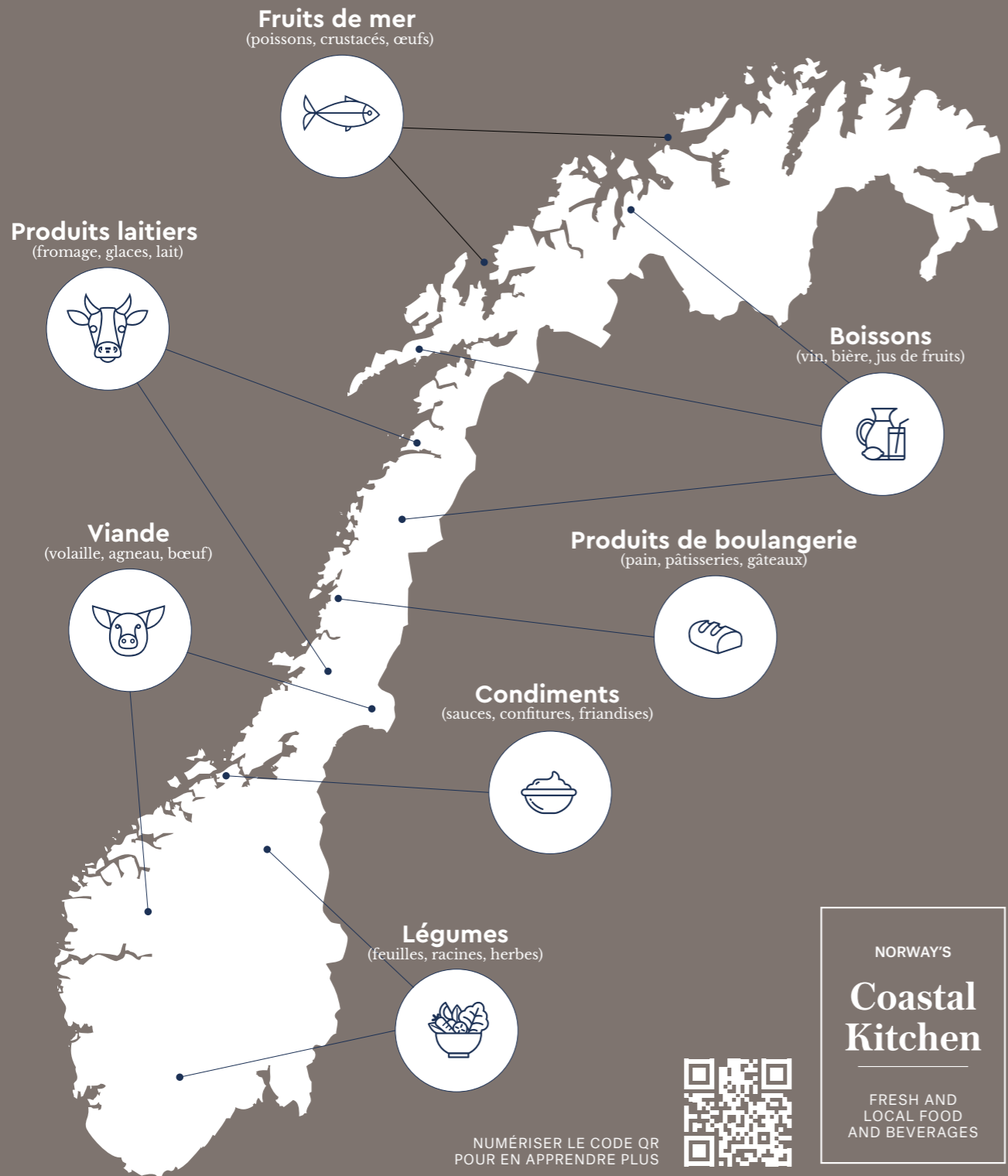
avec compote de fraises et crème GRYR

ALLERGÈNES : G (AVOINE, BLÉ)

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptions depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 4 | Bodø

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.



Airelles rouges

Les baies sauvages occupent depuis longtemps une place importante dans la culture culinaire nordique, et les airelles rouges en sont l'un des symboles. Ces petites baies rouge vif poussent à l'état sauvage dans les forêts de Scandinavie et sont récoltées de la fin de l'été au début de l'automne, généralement de fin juillet à septembre. Les airelles rouges possèdent une saveur fraîche, acidulée et légèrement amère, due à leur teneur naturelle en acide benzoïque. Cet acide leur confère également une longue conservation naturelle, sans nécessiter de conservateurs. Elles sont riches en vitamine C, en vitamine E et en pectine, et reconnues pour leur forte teneur en antioxydants. Dans la cuisine norvégienne, les airelles fraîches accompagnent traditionnellement les viandes et le gibier. Elles sont également utilisées dans les desserts, les gâteaux et les confitures, où elles apportent fraîcheur et équilibre aux plats sucrés.

Œufs de Skrei (Œufs de Cabillaud)

Le skrei est un phénomène saisonnier qui marque la culture côtière norvégienne depuis plus de 1 000 ans. Chaque hiver, il parcourt plus de 1 000 km depuis la mer de Barents jusqu'aux zones de frai près des îles Lofoten et Vesterålen.

Avec lui viennent aussi les œufs de morue, une délicatesse essentielle dans les foyers côtiers, aussi précieuse que le poisson lui-même, utilisée aussi bien au quotidien que lors des repas festifs.

Ils reflètent une philosophie partagée par Hurtigruten : valoriser tout le poisson sans gaspillage, dans le respect des ressources marines. Le skrei et ses œufs ne sont pas seulement saisonniers, mais des piliers d'une culture culinaire où l'origine et l'histoire comptent autant que le goût.

Pommes de Terre

Désormais aliment de base partout dans le monde, la modeste pomme de terre a fait polémique pendant longtemps en Norvège. Lorsqu'elle fut introduite dans le pays au XVIIIe siècle, elle reçut un accueil mitigé, entre méfiance et superstition. Nombreux attribuaient son existence au diable, et certains s'interrogeaient sur les parties comestibles. Cultiver des pommes de terre était signe de pauvreté, et la plupart des fermiers refusaient d'utiliser leur précieuse terre pour y cultiver la pomme de terre au lieu des céréales. À la suite d'ordonnances royales, les membres du clergé commencèrent l'éducation du peuple à propos de cette plante à tubercules et à encourager sa culture. Ces « prêtres de la pomme de terre » ont joué un rôle décisif jusqu'à ce que la pomme de terre fasse partie de la vie norvégienne. De nos jours, la pomme de terre est la base de tant de plats qu'il est difficile d'imaginer la Norvège sans elle.

Bidos

Le bidos, ou bidos, est un plat central de la culture culinaire sâme, étroitement lié à l'élevage de rennes, à la nature et aux traditions. Son nom provient de la langue sâme du Nord et reflète un mode de vie fondé sur le respect de la nature et l'utilisation complète de l'animal.

Un bouillon riche, préparé à partir de viande et d'os de renne, constitue la base du plat, auquel s'ajoutent pommes de terre, carottes et oignons, mijotés lentement pour créer un ragoût nourrissant. La saveur est pure et sincère, portée par la simplicité des ingrédients.

Dans Norway's Coastal Kitchen, cette tradition est perpétuée avec soin et précision – en hommage à la culture sâme, au savoir-faire et à l'équilibre naturel.



ENTRÉES

Crème Œufs de skrei des fjords des Lofoten

avec algue sucrée et endive

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

Bidos

ALLERGÈNES : S

✓ Bowl norvégien vegan

servi avec une huile aux herbes et des chips de betterave

ALLERGÈNES : SF, SO, G (BLÉ, ORGE), (PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS)



PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc rôti aux herbes

de la boucherie Horns avec chou brûlé, fenouil, crudités de radis, sauce Choron

ALLERGÈNES : M, E, SU

Poisson lingue commune

avec orge-betterave, chou kale et beurre noisette aux champignons

ALLERGÈNES : M, SU, S, F, G (ORGE)

✓ Fricassée arctique de haricots blancs,

légumes-racines rôtis, carotte marinée et graines de tournesol grillées

ALLERGÈNES : S, SU



DESSERTS

Crème troll – Mousse norvégienne aux airelles

avec gaufres sèches et éclats de noisettes caramélisées

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

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✓ Crème Troll

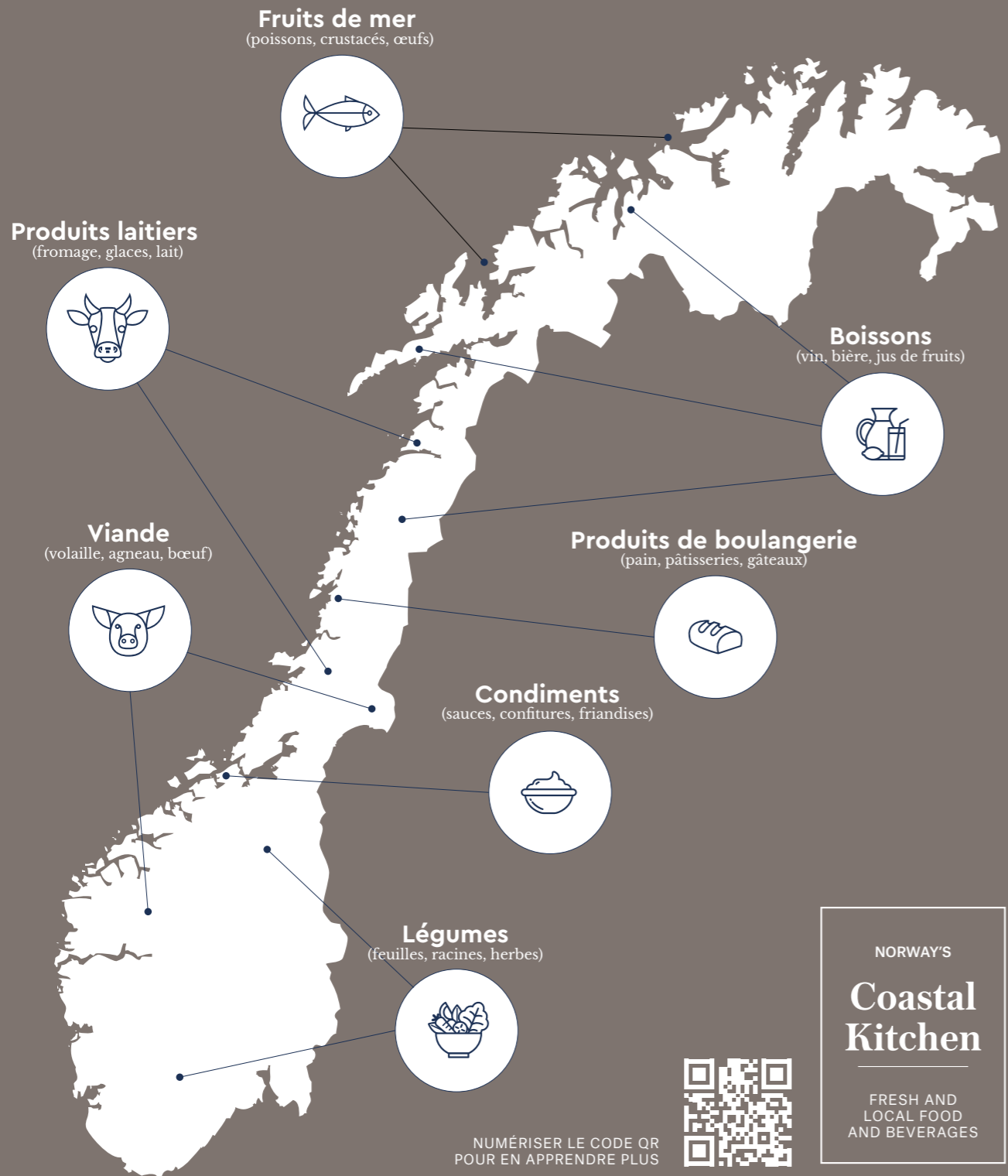
– Mousse norvégienne végétalienne aux airelles au caramel de pissenlit et de noisettes

ALLERGÈNES : G (BLÉ), N (NOISETTES)

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptions depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 5 | Tromsø

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 pâturages 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.



Ferme d'algues Hurtigruten à Lyngen

Lyngen se trouve près de Tromsø. Baignés de courants marins froids et riches en nutriments, les fjords entre les hauts sommets forment l'une des zones maritimes les plus productives. La vie marine y évolue lentement, ce qui donne à la faune et la flore un goût plus prononcé.

Alors que Hurtigruten fête ses 130 ans cette année, nous avons voulu agir de manière ambitieuse pour le développement durable et la sensibilisation environnementale. 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 seulement lorsqu'elle est en croissance. En récoltant des algues matures et en plantant de nouvelles pousses, nous réduisons le carbone atmosphérique et avançons vers un climat stable pour la prochaine génération.

Poisson-loup

Le poisson-loup est une espèce emblématique des eaux froides et profondes de la côte norvégienne. Vivant près des fonds marins, il se nourrit de crustacés et de faune marine – un mode de vie qui confère à sa chair une texture ferme et une saveur riche.

Sous son apparence robuste se cache une chair blanche, délicate et juteuse, adaptée à de nombreuses préparations. Présent depuis longtemps dans la cuisine côtière, il a gagné en reconnaissance lorsque Ingrid Espelid Hovig l'a introduit à la télévision en 1979.

Dans Norway's Coastal Kitchen, le poisson-loup est travaillé avec simplicité et précision, laissant s'exprimer pleinement son caractère naturel.

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 Lyngen 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.

Chevreau

La viande de chevreau norvégien est l'une des plus locales et durables que l'on puisse consommer. Le chevreau est à la chèvre ce que l'agneau est au mouton – tendre, savoureux et plus doux en goût. Aujourd'hui, de nombreux chevreaux, surtout les mâles, sont abattus peu après la naissance, car leur élevage coûte plus cher que ce qu'un éleveur peut espérer en tirer. Chez Hurtigruten, nous voyons la valeur de ces produits – riches en goût, éthiques et ancrés dans la tradition culinaire norvégienne. Le chevreau que vous dégustez aujourd'hui a brouté librement des herbes et de la bruyère le long des côtes que nous longeons – notre façon d'honorer l'animal dans son ensemble et d'utiliser les ressources naturelles avec respect.

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 norvégiens sur glace

avec herbes et citron

ALLERGÈNES : B, SK, SU

Soupe de céleri-rave rôti

avec chevreau arctique braisé de Mydland à Tromsø

ALLERGÈNES : M, S, SU

✔ Des plats véganes sont disponibles au buffet.



Blanc de poulet

avec légumes rôtis au four, pommes de terre aux herbes et jus

ALLERGÈNES : M, S, SU

Loup de mer vapeur à la nordique

avec betteraves jaunes, pommes de terre aux herbes, sauce aux algues et oignon rouge mariné

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

✔ Bourguignon de betteraves

avec purée de pommes de terre, accompagné de raifort

ALLERGÈNES : S, SU, SE



Terrine au chocolat

avec crème de Nyr et meringue au thym

ALLERGÈNES : E, M, SO

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✔ Gâteau au chocolat végan

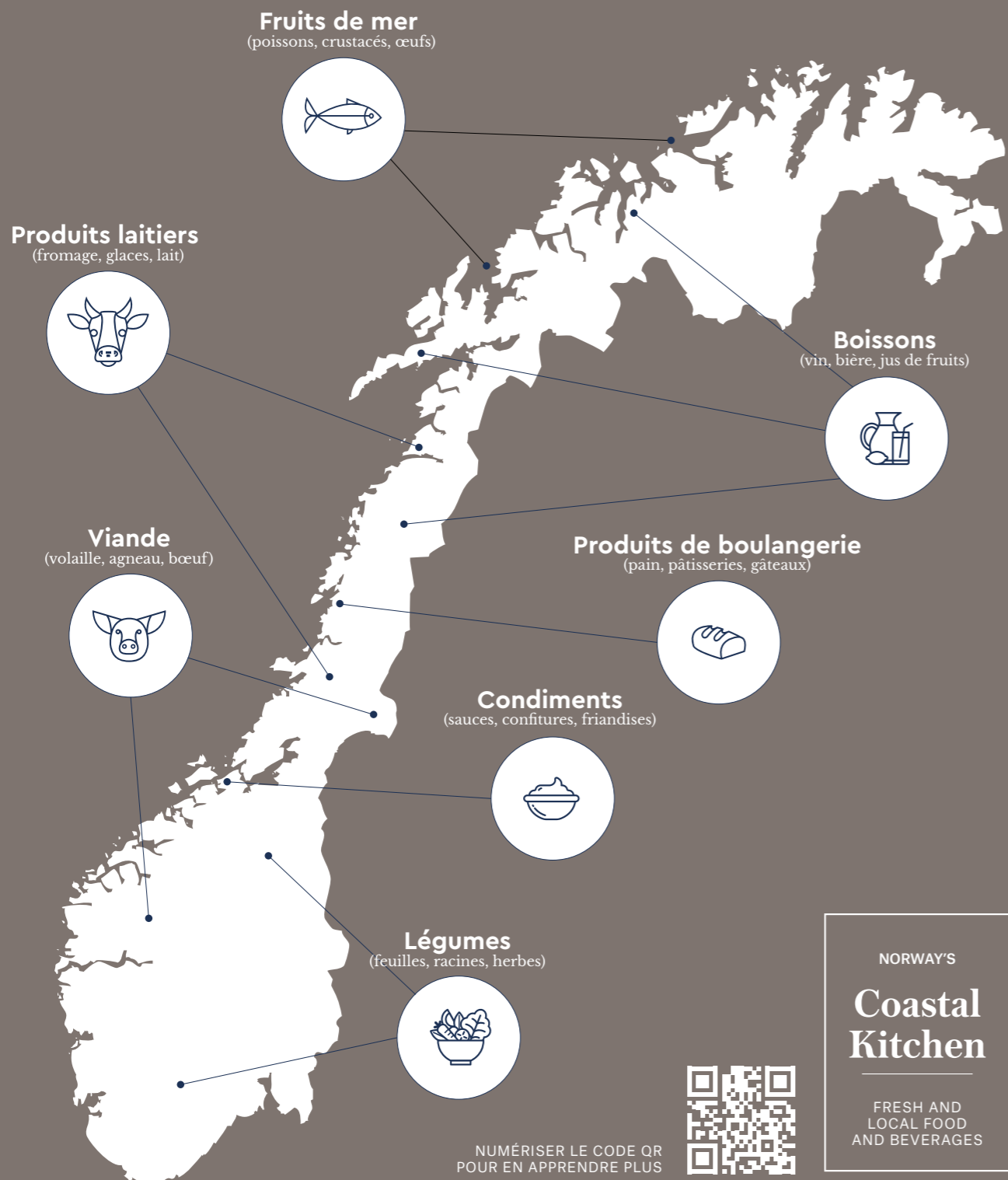
avec crème fouettée et noisettes

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

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptons depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 6 | Honningsvåg

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.



Halvar Ellingsen

Le menu de ce soir est élaboré en collaboration avec Halvar Ellingsen, l'un des chefs les plus reconnus de Norvège, originaire des Vesterålen et étroitement lié à la nature et aux produits. Après avoir travaillé dans plusieurs des restaurants les plus influents de Norvège, remporté le championnat national et ancien membre de l'équipe nationale culinaire norvégienne, il a développé une expression forte de la cuisine norvégienne moderne. À Kvitnes Gård, il se concentre sur la durabilité, l'agriculture arctique et une approche globale de la production alimentaire, mettant en avant les ingrédients et traditions du nord de la Norvège.

En tant qu'ambassadeur culinaire, il contribue à façonner Norway's Coastal Kitchen – où produits, histoire et savoir-faire se rencontrent. Nous vous invitons à découvrir davantage sur les personnes derrière cette cuisine sur notre site web.

Livèche

La livèche possède une longue tradition dans les jardins culinaires et monastiques nordiques, où elle était cultivée comme herbe aromatique et plante médicinale. Cette plante robuste prospère dans les climats frais et fait depuis des générations partie des foyers côtiers.

On la reconnaît à ses tiges robustes et à ses feuilles vert foncé. Toute la plante peut être utilisée — des feuilles et tiges aux graines et à la racine — apportant une profondeur caractéristique à la cuisine.

Sa saveur est aromatique et intense, avec des notes rappelant le céleri et les herbes, souvent décrite comme « l'umami nordique ». Utilisée avec parcimonie, elle relie les saveurs de la mer et de la terre.

Églefin

Le long de la vaste côte norvégienne, l'églefin est depuis des générations un compagnon fidèle des communautés vivant au plus près de la mer. Ce poisson élancé de la famille du cabillaud prospère dans des eaux froides et limpides et a nourri les populations côtières.

Lorsque la lumière revient au printemps et que l'été apporte des mers calmes et des zones de pêche abondantes, l'églefin frais fait naturellement partie de l'alimentation côtière. Il était également séché dans l'air salin et transformé en poisson salé et séché — des produits commerciaux essentiels reliant la côte au reste du monde.

Sa chair blanche et ferme offre une saveur douce et élégante qui reflète la pureté de la mer.

Rhubarbe

Les premières pousses de rhubarbe comptent parmi les signes les plus clairs de l'arrivée du printemps le long des côtes. Cette plante robuste prospère dans les climats frais et accompagne depuis longtemps les jardins et fermes des régions côtières norvégiennes.

Bien que la rhubarbe soit originaire d'Asie centrale, elle a rapidement trouvé sa place dans les cuisines nordiques. Après le long hiver, ses tiges acidulées apportaient une fraîcheur bienvenue et marquaient le passage vers une saison plus lumineuse.

Sa saveur vive et acidulée se marie parfaitement avec le sucre ou les baies, créant un goût net et rafraîchissant qui évoque la fraîcheur du printemps.



ENTRÉES

Églefin fumé

avec crème aigre fouettée, chou-rave mariné et huile à l'aneth

ALLERGÈNES : F, M, SU

Galette de pommes de terre au fenalår

(jambon d'agneau séché) avec crème aigre fumée et poireau

ALLERGÈNES : M

✓ Soupe de fenouil

au fenouil confit

ALLERGÈNES : SU, S



PLATS PRINCIPAUX

Églefin rôti

avec crème de pommes de terre, poireau et sauce à l'églefin fumé et à l'ail des ours

ALLERGÈNES : F, M, SU

Épaule d'agneau braisée

avec crème de pommes de terre, oignon rôti et jus à la livèche

ALLERGÈNES : M, SU

✓ Byggotto d'orge

avec oignons marinés, pleurotes et vinaigrette à la livèche et au xérès

ALLERGÈNES : S, G (ORGE), SO



DESSERTS

Fraises et rhubarbe

émulsion d'origan et crème aromatisée

ALLERGÈNES : M

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✓ Fraises et rhubarbe

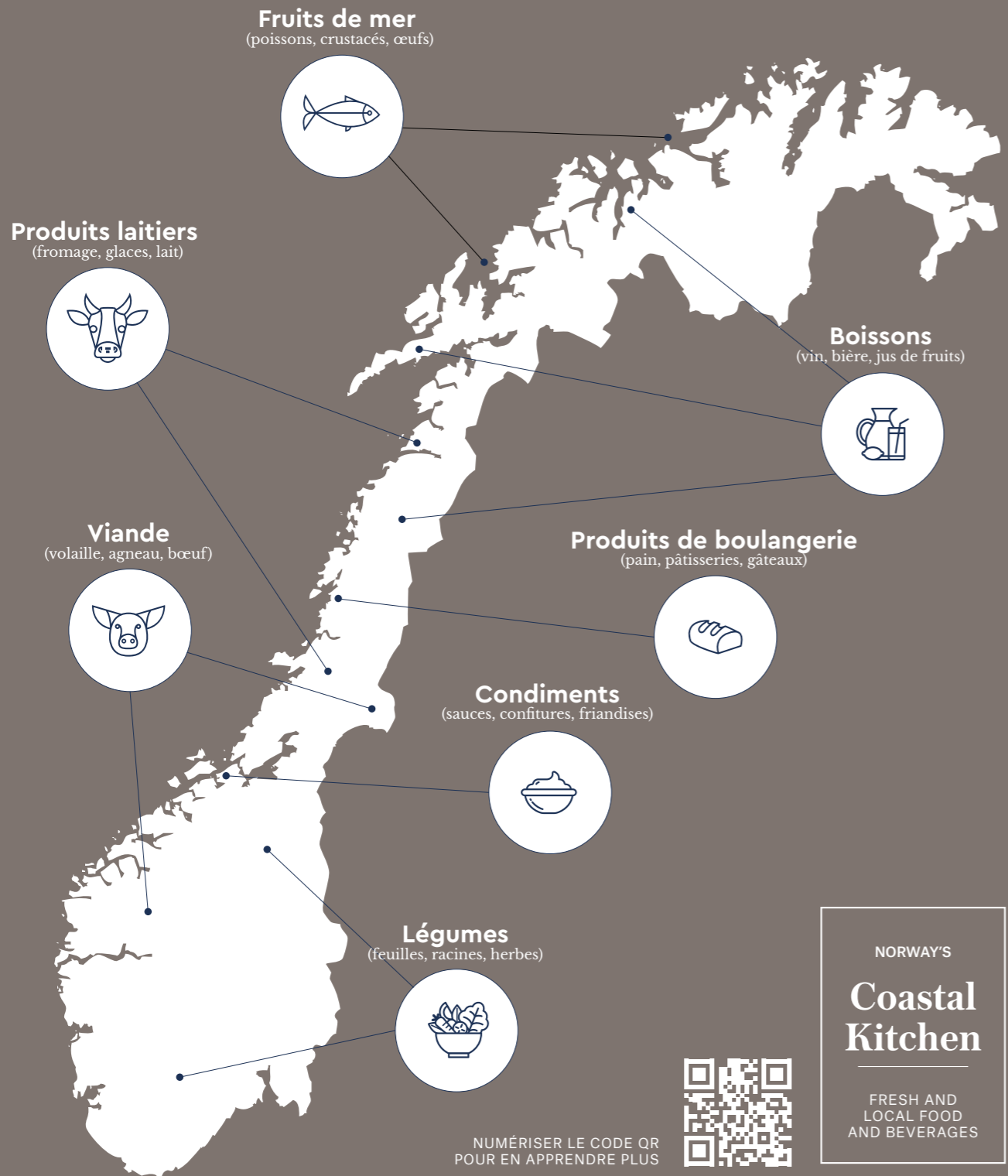
émulsion d'origan et crème végétale aromatisée

ALLERGÈNES : -

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptions depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 7 | Kirkenes

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 repérez 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, découvert 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 norvégiens se sont engagés à produire sans pesticides.

Selon la saison et la région, les miels récoltés dans différentes parties du pays ont chacun leur propre goût. Par exemple, les abeilles qui butinent la bruyère des zones marécageuses produisent un miel au goût nettement plus prononcé. Ces producteurs offrent ainsi un miel pur et durable, tout en soutenant les pollinisateurs essentiels dans un monde où les abeilles sont menacées.

Pommes de terre

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.

Hareng

Le hareng est probablement le poisson le plus influent de l'histoire de l'humanité. Une déclaration audacieuse, certes, mais justifiée : des villes ont été fondées et des guerres déclenchées pour cet « argent marin » tant convoité. Pendant la période de reproduction, le hareng s'engouffre dans les fjords de Norvège, marquant le début de la saison de pêche – un événement majeur pour les communautés côtières.

Vivant en immenses bancs pouvant compter jusqu'à trois milliards d'individus, le hareng a longtemps permis de nourrir les populations norvégiennes durant les mauvaises récoltes et les périodes de guerre. Ce poisson se prête parfaitement à des techniques de conservation telles que le marinage, la salaison et le fumage. Le matjes (hareng salé mariné), par exemple, avec sa saveur unique et ronde, est si tendre qu'il fond littéralement en bouche.

Borscht

Le borscht est une soupe traditionnelle à base de betterave, connue pour son équilibre entre acidité et profondeur, façonnée par des siècles de traditions et d'interprétations régionales. À l'origine, elle était préparée à partir de plantes comme la berce, bien avant que la betterave ne devienne son ingrédient principal.

Originnaire d'Europe de l'Est, le borscht s'est décliné en de nombreuses variantes, tout en conservant une saveur marquée et un lien étroit avec le produit.

Aujourd'hui, il est préparé principalement à partir de betterave – également présente dans la cuisine norvégienne – et servi avec de la crème acidulée, apportant douceur et équilibre.



ENTRÉES

Sámi Láibi (pain sámi)

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

ALLERGÈNES : F, E, M, G (BLÉ, SEIGLE)

Tarte aux carottes

avec Ricotta, crème de Nýr et amandes

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

✔ Bortsch russe (soupe de betteraves)

avec yaourt végétal

ALLERGÈNES : S, G (AVOINE)



PLATS PRINCIPAUX

Paleron de bœuf rôti lentement

avec betteraves rôties au four, chou kale croustillant, purée de pommes de terre et jus corsé

ALLERGÈNES : M, S, SU

Omble chevalier du Sigerfjord

avec chou grillé, fenouil et crudités de radis et sauce Choron

ALLERGÈNES : E, F, M, SU

✔ Galettes de pommes

de terre aux betteraves, salsa de légumes et vinaigrette aux herbes

ALLERGÈNES : -



DESSERTS

Gâteau russe au miel

crème au beurre et sauce caramel salé

ALLERGÈNES : E, M, G (BLÉ)

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✔ Mousse aux framboises

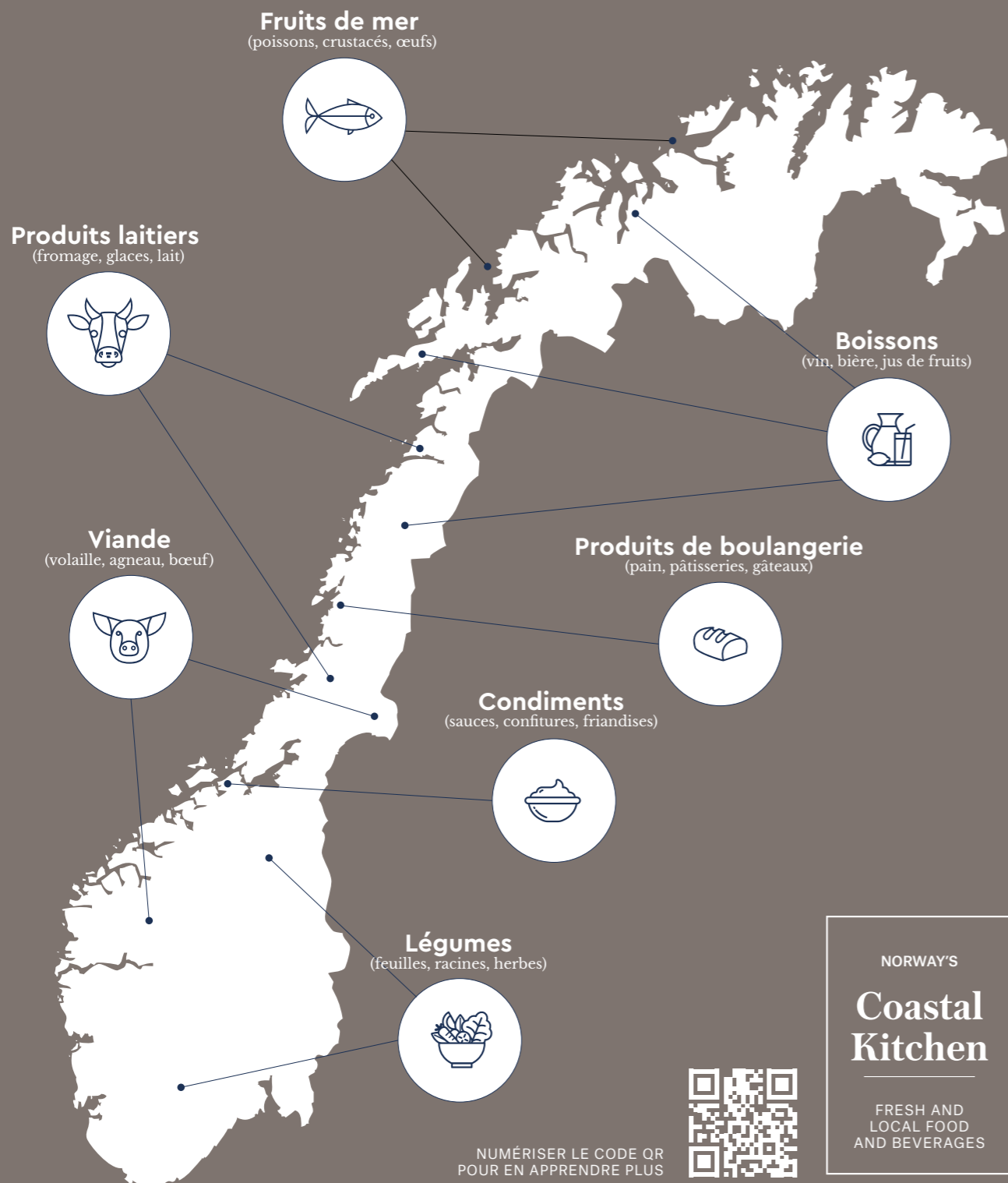
coulis de mûres et éclats de caramel

ALLERGÈNES : N (AMANDE)

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptons depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 9 | Vesterålen

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.



Légumes racines

Héros méconnus de la cuisine nordique, les légumes racines constituent la base de la cuisine norvégienne côtière. Les légumes racines norvégiens prévalent en automne, dans toute leur fraîcheur, mais ils peuvent être conservés l'hiver dans des caves souterraines. Ils sont donc en vente presque toute l'année. Ces légumes durables sont également bon marché et accompagnent parfaitement un dîner en semaine ou un festin.

Même lorsque la viande ou le poisson sont la vedette d'un plat, les légumes comme les pommes de terre, les navets, les panais et les carottes sont souvent servis en accompagnement. Riches en nutriments essentiels et vitamines, ils complètent le repas. D'autres, comme l'ail et les oignons ajoutent une saveur unique, et beaucoup de nos célèbres plats norvégiens ne seraient pas ce qu'ils sont sans eux.

Fumage

Le fumage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments, développée dans un environnement où l'accès aux produits frais dépendait des saisons et de la nature. Traditionnellement, poissons et viandes étaient suspendus au-dessus du feu pendant des heures, voire des jours, la chaleur, le séchage et la fumée assurant à la fois conservation et goût. Au fil du temps, la technique a évolué, du fumage à froid au fumage à chaud, où la dimension aromatique est devenue tout aussi importante que la conservation. Dans la culture culinaire sâme, le fumage du poisson et du renne occupe une place essentielle, souvent réalisé dans une lavvu. Aujourd'hui, les produits fumés restent au cœur de la cuisine norvégienne – où tradition, savoir-faire et saveur se rencontrent.

Kvæfjordkake

Le Kvæfjordkake est né dans les années 1930, lorsque Hulda Ottestad, propriétaire d'un café à Kvæfjord, a perfectionné une recette danoise. Le résultat : une génoise légère surmontée de meringue croustillante et d'amandes effilées, garnie de crème à la vanille et de chantilly. Ce contraste entre moelleux, croquant et onctuosité l'a rapidement rendue populaire. De simple gâteau régional, elle s'est répandue dans tout le pays et a été élue gâteau national de la Norvège dans les années 1980. Aujourd'hui, elle est incontournable lors des confirmations, mariages et célébrations du 17 mai. Les familles y ajoutent leur touche personnelle – mûres arctiques, framboises ou féculé de pomme de terre – mais l'essence reste la même : un goût d'hospitalité, de créativité et de fierté du nord de la Norvège – un gâteau qui relie les générations.

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.

PLATS SÉLECTIONNÉS DU BUFFET DU JOUR



Flétan légèrement fumé

avec pommes de terre à l'aneth et câpres frites

ALLERGÈNES : F, M

Rôti de bœuf

au raifort et au miel, sauce au beurre vierge
avec chips d'artichaut de Jérusalem

ALLERGÈNES : M

Soupe aux épinards

et croûtons

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

✔ Des plats véganes sont disponibles au buffet.



Gigot d'agneau rôti entier

légumes racines vapeur, pommes de terre à l'ail des ours, cassis marinés et jus au thym

ALLERGÈNES : M, SU, S

Truite rôtie au four

avec haricots verts sautés,
oignons grelots et beurre blanc

ALLERGÈNES : F, M, SU

✔ Galette de pois chiches frite

avec cassoulet de haricots, oignons nouveaux
et betteraves marinées

ALLERGÈNES : SE, SU, SO, G (BLÉ)



Gâteau Kvæfjordkake

ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ)

Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✔ Mousse au chocolat végétalienne

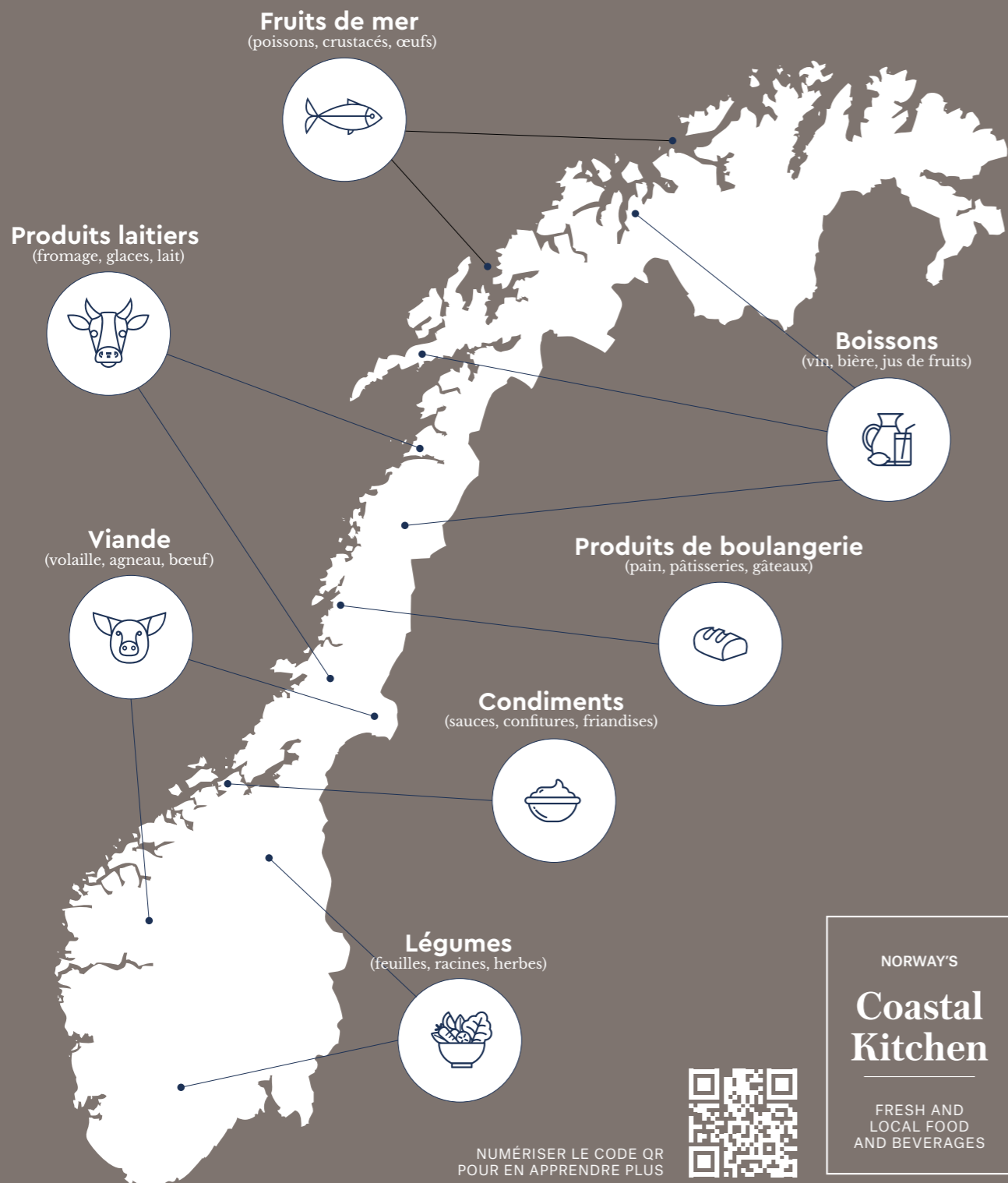
avec noix caramélisées

ALLERGÈNES : SO, N (NOIX ET NOISETTES)

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptons depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 10 | Helgeland

FR | Jour 10

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.



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 nouvelles 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.

Joue de bœuf

La joue de bœuf du Trøndelag s'inscrit dans une tradition culinaire profondément ancrée en Norvège – issue d'une région reconnue pour son agriculture et la qualité de ses produits. Dans une approche valorisant l'ensemble de l'animal, ce morceau est apprécié pour sa capacité à développer des saveurs riches grâce à une cuisson lente.

Lors d'une cuisson douce, les tissus se transforment, donnant une viande tendre, juteuse et pleine de caractère. La qualité du produit s'exprime pleinement.

Dans Norway's Coastal Kitchen, la joue de bœuf est travaillée avec respect pour son origine et le savoir-faire – où le temps, la précision et la simplicité définissent l'expérience.

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, skreid 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.

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 rotie.

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 saumon gravlax à la betterave, un plat de saumon servi traditionnellement à Noël, doit sa belle couleur festive.



ENTRÉES

Tartare de saumon

avec mayonnaise aux algues truffées et pousses de saison

ALLERGÈNES : F, E, M, SE, SU, (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, SE, SU, G (BLÉ, SEIGLE, AVOINE)



PLATS PRINCIPAUX

Choisissez entre un plat de viande ou de poisson

Skrei (cabillaud) de Dragøy

avec laminaire sucrée et beurre noisette

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

Joue de bœuf 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

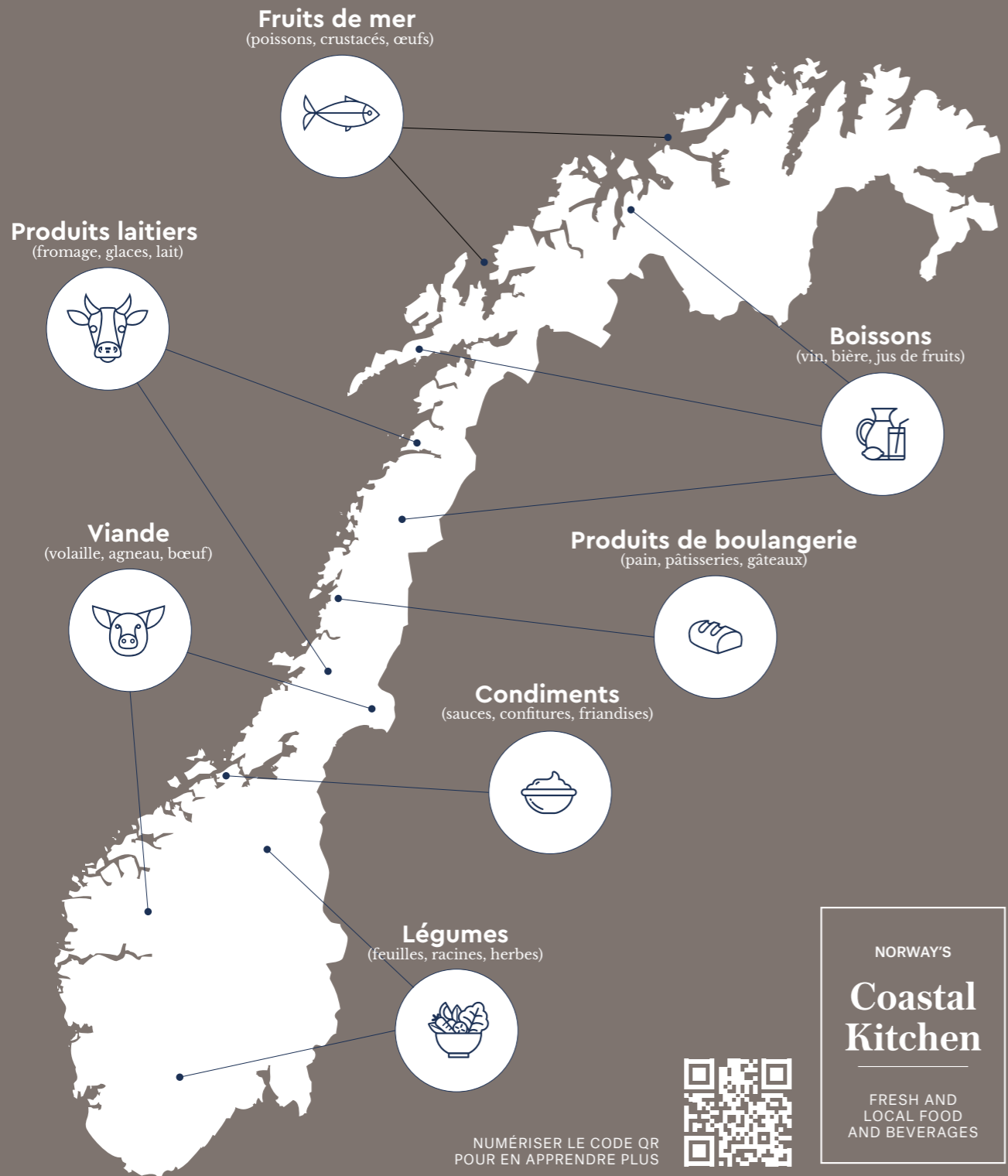
glace à la vanille de Svolvær, accompagnée de meringue d'Andvika et de coulis de mûre arctique

ALLERGÈNES : E, M, G (BLÉ)

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptons depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 10 | Helgeland

FR | Jour 10

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.



Notre ferme d'algues

Il semblerait que les algues qui prolifèrent le long de la cote 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 terrestres, 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 exclusivement 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.

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. Ou 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.

Le futur de la nourriture

Si nous voulons soutenir la population mondiale en croissance rapide de manière sûre et responsable, nous devons repenser notre approche de l'alimentation. 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 microbiens tels que les champignons, les bactéries et les micro-algues occuperont probablement 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

✔ Tartare de betterave

avec chips de pomme de terre, crème de raifort végétalienne et pousses fraîches

ALLERGÈNES : -

✔ Soupe de pois norvégienne végétalienne

avec croûtons gratinés et crème fraîche végétale

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



PLATS PRINCIPAUX

✔ Wellington de noix

Avec légumes grillés et glaçage de poireaux

ALLERGÈNES : SE, SU, S, G (BLÉ, AVOINE), N (AMANDE, NOIX DE CAJOU, NOIX)



DESSERTS

✔ Gâteau glacé végan

avec sirop de mûres arctiques, crème Gyr et noisettes grillées

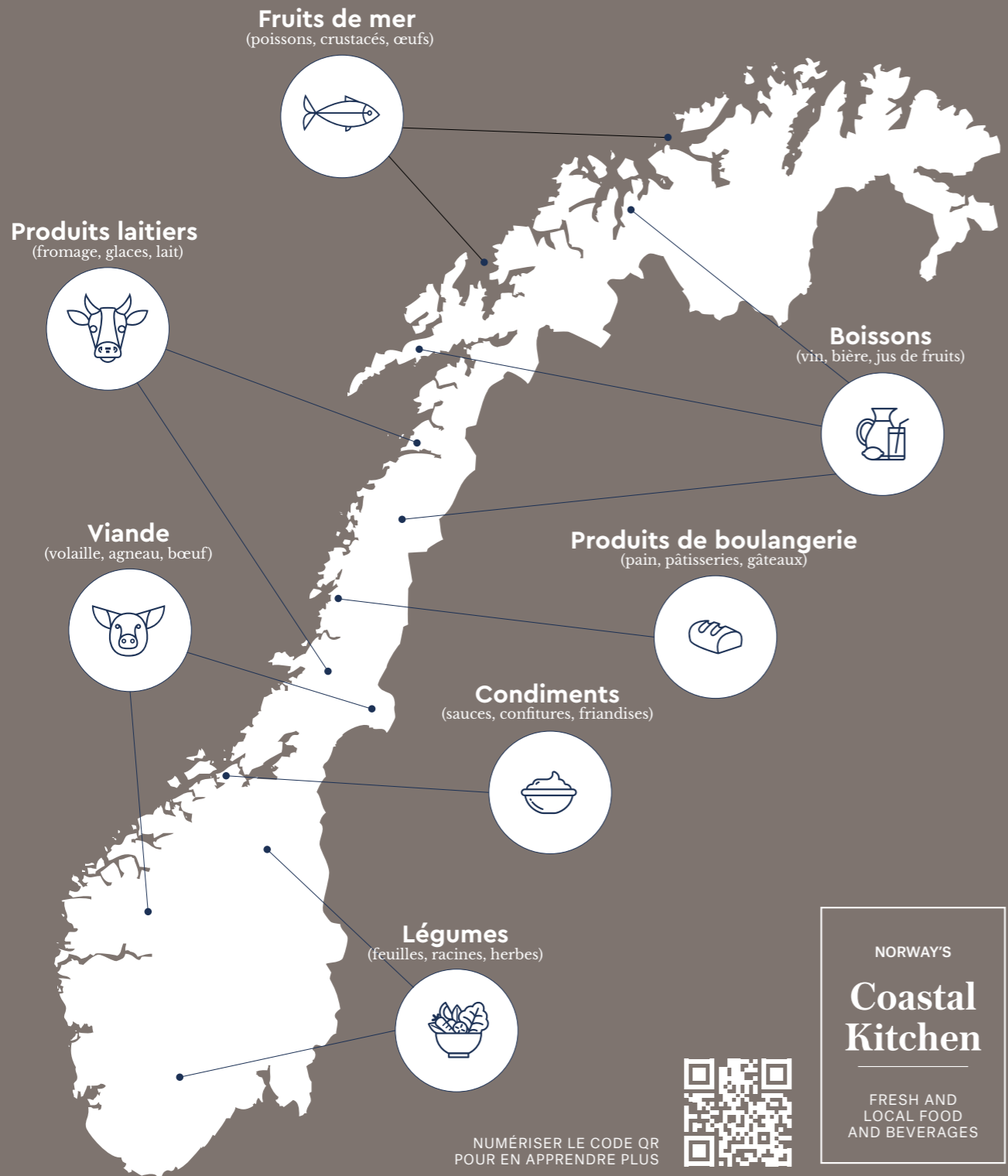
ALLERGÈNES : G (AVOINE), N (NOISETTE)

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS AVEC UN ACCORD VIN. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE SERVEUR LA RECOMMANDATION DU JOUR

Un vrai goût de Norvège

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptions depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

FR

DÎNER
MENU
Dag 11 | Trondheim

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.



Pudding Tjukkmjølkk

Le Tjukkmjølkk est un lait fermenté traditionnel norvégien à la texture épaisse, comparable à un yaourt, dont les origines remonteraient à l'époque des Vikings. Grâce à une culture bactérienne unique (tette), ce produit se conserve longtemps et a historiquement occupé une place importante dans le régime alimentaire norvégien, notamment durant l'été. À Røros, ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, ce lait épais est produit depuis 1850. Il y a quelques années, la laiterie locale s'est retrouvée dans une situation critique : leur Tjukkmjølkk n'était plus épais, la culture bactérienne ayant été perdue. Un appel national a été lancé pour retrouver un échantillon conservé par des particuliers. La réponse fut extraordinaire : des consommateurs de tout le pays ont envoyé ce qu'ils avaient chez eux. Une culture décongelée a finalement permis de relancer la production – une belle histoire de patrimoine sauvé grâce à l'engagement collectif.

Pastrami de saumon

Le pastrami est souvent associé aux États-Unis. Cette spécialité classique de New York réalisée à partir de bœuf salé, fumé et assaisonné fut introduite par des émigrants roumains arrivés aux États-Unis à la fin du XIXe siècle. Mais les chefs commencèrent à utiliser ce même procédé avec l'agneau, les légumes et les poissons, notamment le saumon, source de protéines qui réagit bien à la salaison et au fumage.

Pour ces bonnes raisons, nous sommes fiers de compter depuis longtemps le de pastrami de saumon à nos menus. Il révèle un goût incroyable de graines de fenouil, de coriandre, d'anis et de poivre. Le fenouil mariné apporte l'acidité et une crème aux œufs onctueuse équilibre la saveur du plat. Salé et aigre-doux. C'est l'un des plats signature de Norway's Coastal Kitchen, l'expérience culinaire norvégienne.

Sodd

L'un des plats nationaux de la Norvège, cette soupe tire ses origines de Trøndelag et c'est depuis des siècles le plat principal traditionnel lors des banquets de mariage et de confirmation. Jusque dans les années 1970, les chefs des villages ont maintenu cette tradition intacte, et dès qu'il y avait une fête, on préparait le sodd pour les invités.

Le nom de « sodd » est vraisemblablement un dérivé du mot sjoda, en ancienne langue nordique, ce qui signifie « bouillir ». C'est l'étape principale dans la préparation de la soupe. Nous préparons d'abord un bouillon avec du bœuf ou du mouton. Après l'avoir assaisonné de sel, poivre et autres herbes aromatiques, nous faisons bouillir les boulettes dans le bouillon pour les servir avec les pommes de terre et les carottes, accompagnées de skjenning, une sorte de pain plat norvégien.

Lieu noir (Sei)

La cuisine côtière de Norvège repose sur une philosophie simple : lorsque les produits sont à leur meilleur, ils nécessitent peu d'accompagnement. Le long des côtes du nord de la Norvège se trouvent parmi les zones de pêche les plus riches au monde, où les courants marins chauds et froids se rencontrent, créant des conditions idéales pour des poissons tels que le lieu noir.

Proche parent du cabillaud, le lieu noir prospère dans ces eaux riches en nutriments et se distingue par sa chair ferme et sa saveur pure et délicate. Il peut atteindre jusqu'à 120 cm de longueur et peser plus de 20 kg. Depuis des générations, le lieu noir constitue une ressource essentielle le long des côtes norvégiennes—apprécié aussi bien comme poisson du quotidien que comme élément du fier patrimoine halieutique du nord de la Norvège.



ENTRÉES

Saumon pastrami

avec fenouil mariné et crème aux œufs

ALLERGÈNES : F, E

Sodd

avec pain croustillant skjenning

ALLERGÈNES : M, SU, G (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE)

✔ Terrine de légumes

racines à l'huile de persil et oignons nouveaux

ALLERGÈNES : S, N (NOISETTE)



PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de porc Hampshire

avec chou d'été grillé, rhubarbe marinée, purée de pommes de terre, ciboulette et sauce moutarde

ALLERGÈNES : M, SU, SE

Lieu noir poêlé

avec petits pois, bacon et jus léger

ALLERGÈNES : M, F

✔ Boulettes

de pommes de terre avec légumes rôtis, oignons rouges marinés, sauce aux herbes et graines de tournesol

ALLERGÈNES : G (BLÉ), SU



DESSERTS

Crème anglaise Tjukkmjølkk

avec noisettes caramélisées et framboises sucrées

ALLERGÈNES : M, N (NOISETTES)

Glace du jour Fromage du jour

ALLERGÈNES : DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

✔ Flan à la vanille vegan

avec noisettes caramélisées et framboises sucrées

ALLERGÈNES : N (NOISETTES)