



R Ø S T

arctic fine dining

DÎNER



R Ø S T

UPGRADE ADD ON

Caviar et blinis, échalotes et crème aigre		NOK
[M, G (BLÉ, ORGE), SU, F, E]		
Løyrom, Prix pour 100 g.		699
Beluga Baeril, Prix 30 g.		659
Beluga Baeril, Prix 50 g.		1 089
 Perles arctiques, Prix pour 50 g. (œufs d'algue vegan des Lofoten)		159
Huîtres du Pacifique avec vinaigrette à l'oignon rouge, 1 pièce		55
Huîtres du Pacifique avec vinaigrette à l'oignon rouge, 3 pièce		130
[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.		1 400
<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 ssésame | 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 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



Tartare de bœuf affiné

accompagné de raifort norvégien, jaune d'œuf séché
et fleurs de la ferme Myklevik

[M, E, SE] Empreinte carbone : 3,11 kgCO₂



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 kgCO₂



✔ Asperges cultivées et récoltées

en Norvège, crème de chou-fleur caramélisée, oignons
marinés et micro-herbes de notre garde-manger

[SU] Empreinte carbone : 0,14 kgCO₂



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

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



Poulet au butare fumé

avec beurre de chou frisé cuit à la vapeur
et haricots blancs et sauce à l'estragon

[S, SU, G (BLÉ), E] Empreinte carbone : 0,78 kgCO₂



Pièce de renne

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

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



Champignons Wellington

accompagnés de romarin, d'asperges grillées,
de chou-fleur caramélisé et de chou-kale au beurre

[G (BLÉ), SU] Empreinte carbone : 0,57 kgCO₂



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 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



Guimauve faite maison et gâteau à la betterave

accompagnés de crème glacée aux mûres et à la réglisse de Arktis à Svolvær

[E, M, G (BLÉ)] Empreinte carbone : 0,14 kgCO₂



✔ 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