

ALLEGRINE

—

Menu

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

Gaufrette <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i>	– 210
Pärlihöna ”Vol au vent” <i>Spenat, café de paris, piment d’espelette</i>	– 185
Rödräka <i>Mjölkkokt mandel, ingefärsäpple, vandovan</i>	– 195
Linderödsgris <i>Saltbakad silverlök, syrade plommon, buljong</i>	– 185
Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	– 220
Jordärtskocka <i>Gruyère, tryffel, ingefära</i>	– 185
Gnudi <i>Svamp, ramslökskapris, kycklingskinn</i>	– 195

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

Socca <i>Broccoli, mangold, tomat, färost</i>	– 285
Torsk <i>Citroninlagd fänkål, chorizo, blåmusslor, tomat</i>	– 395
Tupp <i>Blomkålsfondant, yuzu, svartkål, chiso</i>	– 320
Iberico <i>Friterad broccoli, grön tomat, parmesan, jalapeño</i>	– 350
Côte de boeuf ”Rossini”, SRB	– 1250/ 2 pers-
Dovhjort <i>Anklever, fikon, tryffelpotatis</i>	– 455/ pers

OST

Fromages

Gruyère des Grottes Abbaye de Belloc Saint Nectaire <i>Kvittenmarmelad</i>	– 150
---	-------

DESSERTS

Sucrée

Omelette Norvégienne <i>Choklad, hasselnötspraliné, ingefärspäron</i>	– 280/2 pers
Baba au Rhum <i>Karamelliserad ananas, kokosglass, kardemumma</i>	– 135
Äpple <i>Karamelliserade nötter, vit choklad, saltrostad sesamglass</i>	– 145
Clementinsorbet <i>Olivolja</i>	– 70
Pralin <i>Hasselnötskola</i>	– 35