

ALLEGRINE

—
Menu

SNACKS

Marconamandlar	— 60
Gordal oliver	— 60
Ostron chironfils no3 <i>Syrad chalottenlök, citron</i>	— 45/st
Bocconones <i>Korianderpesto, surdegsbröd</i>	— 105
Blåmusslor "escabeche" <i>Sauce picante, surdegsbröd</i>	— 110
Bovetekrustad <i>Lammtartar, rökt äggula, syrad lök, pecorino</i>	— 45/st
Gougère <i>Gryereost, svart tryffel, apelsinblomshonung</i>	— 35/st
Millefeuille <i>Anklever, fikon, pistagenötter</i>	— 75/st

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

Gaufrette <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i>	— 215
Skogssvamp <i>Potatisplätt, tryffelosr, syrad potatis</i>	— 195
Spetskål <i>Kycklingbrässerad spetskål, katafi, shio koji</i>	— 170
Havskräfta <i>Majs, beurre blanc, paprikamaräng, koriander</i>	— 245
Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	— 225

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

Socca provencale <i>Muscatpumpa, hot sauce, apelsin, zucchini</i>	— 280
Piggvar <i>Grillad broccolicrème, röka blåmusslor, savoykål, ostronsås</i>	— 395
Tupp <i>Blomkålsfondant, pärlök, yuzu</i>	— 320
Iberico Gris <i>Saltbakad selleri, parmesan, jalapeno</i>	— 350
Côte de boeuf, SRB 35 dgr <i>Jordärtskocka, ingefära, anklever, tryffel</i>	— 1250/ 2 pers

OST

Fromages

Tete d moine, Comté 15 månader <i>Kvittenmarmelad och surdegsbröd</i>	— 170
--------------------------------------------------------------------------	-------

DESSERTS

Sucrée

Omelette Norvégienne <i>Blåbär, mandel, lagerblad, maräng</i>	— 280/2 pers
Baba au Ruhm <i>Choklad, kaffe crème anglais, vaniljglass</i>	— 135
Tarte aux pommes <i>Äppelpaj, mandel, crème chantilly</i>	— 125
Citronsorbet <i>Olivolja, timutpeppar</i>	— 80
Citronsorbet	— 45