

# ALLEGRINE

—  
Menu

## SNACKS

---

MARCONAMANDLAR	— 60
GORDAL OLIVER	— 60
OSTRON <i>syrad schalottenlök, citron</i>	— 45/st
BOQUERONES <i>basilikapesto, chili, surdegsbröd</i>	— 105
BLÅMUSSLOR "ESCABECHE" <i>sauce picante, surdegsbröd</i>	— 110
KRUSTAD <i>Hällestad svamp, foie gras, tryffel</i>	— 90/2st
GOUGÈRE <i>Gruyèreost, blomsterkrasse, apelsinblomshonung</i>	— 95/3st
TARTELETTE <i>löjrom, jordärtskocka, fläder</i>	— 85/st

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

GAUFRETTE <i>potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i>	— 220
VÅRMURKLA <i>mousselinefärserad, fermenterad grön tomat, ramslök</i>	— 195
VIT SPARRIS <i>citronsabayonne, forellrom, stekt kryddbrod</i>	— 190
STEAK TARTARE <i>anklever, tryffelbrioché, sauternes</i>	— 225
REGNBÅGE MARINÉE <i>råmarinerad, fänkål, citron, syrade druvor</i>	— 185

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

KUNGSMUSSERON <i>Tryffelcroquette, brysselkål, svampcrème, mandel</i>	— 280
SKREITORSK <i>Stenkrabba, smörbakad purjolök, espelettechips</i>	— 395
VAKTEL <i>Kastenjepuré, endive, apelsin, Calvados</i>	— 340
SECRETO IBERICO <i>Cocoböner, äpple, sotad lök, brynt smörskum</i>	— 350
CÔTE DE BOEUF , SRB 35 dgr <i>Jordärtskocka, ingefära, anklaver, svart tryffel</i>	— 1250/ 2 pers

## OST

### Fromages

---

TÊTE DE MOINE & ABBAYE DE BELLOC <i>Vit sparrisarmelad &amp; surdegsbröd</i>	— 170
---	-------

## DESSERTS

### Sucrée

---

OMELETTE NORVÈGIENNE <i>Blåbär, mandel, lagerblad, maräng</i>	— 280/2 pers
GLASRABARBER <i>Ängsyra, karamelliserat bröd, vit choklad</i>	— 135
TARTE DU JOUR <i>Rabarber, mandel, crème chantilly</i>	— 125
CITRUSSORBET <i>Olivolja, blodapelsin</i>	— 90
BRILLAT SAVARIN <i>Mousse, honungsglass, rostad svartpeppar</i>	— 130