

ALLEGRINE

—
Menu

SNACKS

MARCONAMANDLAR	— 60
GORDAL OLIVER	— 60
OSTRON <i>Syrad schalottenlök, citron</i>	— 45/st
BOQUERONES <i>Ramslökspesto, 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, fermenterad jalapeño</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>	— 205
VIT SPARRIS <i>Citronsabayonne, forellrom, stekt kryddbör</i>	— 215
STEAK TARTARE <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	— 225
HÄLLEFLUNDRAN MARINÉE <i>Charantaimelon, jalapeno, sesam</i>	— 205

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

PRIMÖR "FRITI" <i>Primörgrönsaker, yuzu, habañero, ingefära</i>	— 280
HAVSABORRE <i>Potatiscrème, lime, chili, parmesan, koriander</i>	— 390
KYCKLING LABEL ROUGE <i>Murklor, gröna ärtor, majrova, örtrisp</i>	— 375
GRISNACKE IBERICO <i>Cocoböner, äpple, sotad lök, brynt smörskum</i>	— 350
CÔTE DE BOEUF, SRB 35 dgr <i>Jordärtskocka, ingefära, anklever, svart tryffel</i>	— 1250/2 pers

OST

Fromages

TÊTE DE MOINE & ABBAYE DE BELLOC <i>Kvällens marmelad & surdegsbröd</i>	— 170
--	-------

DESSERTS

Sucrée

PEACH MELBA <i>Vit persika, hallon, citron, pistage</i>	— 140
GLASRABARBER <i>Ängsyra, karamelliserat bröd, vit choklad</i>	— 135
TARTE DU JOUR <i>Kvällens paj</i>	— 125
CITRUSSORBET <i>Olivolja, blodapelsin</i>	— 90
BRILLAT SAVARIN <i>Mousse, honungsglass, rostad svartpeppar</i>	— 130