

ALLEGRINE

—
Menu

SNACKS

MARCONAMANDLAR	— 60
GORDAL OLIVER	— 60
OSTRON <i>Syrad schalottenlök, citron</i>	— 45/st
BOQUERONES <i>pesto, 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, blomkålsgrädde, fermenterad fänkål</i>	— 95/st

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

GAUFRETTE <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i>	— 220
KANTARELL <i>Vadouvan, spritärtor, silverlök, syrat bröd</i>	— 195
KALVBRÄSS <i>Kronärtskocka, svart vitlök, beurre blanc "barigoule"</i>	— 230
STEAK TARTARE <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	— 225
KAMMUSSLA <i>Bränd purjolök, jalapeno, basilika, skaldjursolja</i>	— 205

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

SOCCA PROVENCALE <i>Kikärtor, citronpicklad aubergine, färöst, sauce picante, grillad siveri paprika</i>	— 280
HAVSABORRE <i>Potatiscrème, lime, chili, parmesan, koriander, champagne</i>	— 390
KYCKLING LABEL ROUGE <i>Murklor, gröna ärtor, majrova, örtrisp</i>	— 375
SVENSKT GÅRDSLAMM, SÖRMLAND— <i>Zuccini, grön sparris, merguez, friterad färsklök</i>	405
CÔTE DE BOEUF, SRB 35 dgr <i>Grillad broccoli, grön tomat, jalapeno, parmesan</i>	— 1250/ 2 pers

OST

Fromages

TÊTE DE MOINE & ABBAYE DE BELLOC <i>Kvällens marmelad & surdegsbröd</i>	— 175
--	-------

DESSERTS

Sucrée

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