

ALLEGRINE

—
Menu

SNACKS

MARCONAMANDLAR	— 60
GORDAL OLIVER	— 60
OSTRON Syrad schalottenlök, citron	— 45/st
BOQUERONES pesto, chili, surdegsbröd	— 105
BLÅMUSSLOR "ESCABECHE" Sauce picante, surdegsbröd	— 110
KRUSTAD Hällestad svamp, foie gras, tryffel	— 90/2st
GOUGÈRE Gruyèreost, blomsterkrasse, apelsinblomshonung	— 95/3st
TARTELETTE Löjrom, blomkålsgrädde, fermenterad fänkål	— 95/st

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

GAUFRETTE Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron	— 220
KANTARELL Vadouvan, spritärtor, silverlök, syrat bröd	— 195
GRISKIND Brässerad griskind, karameliserad selleri, pepparflarn	— 225
STEAK TARTARE Anklever, tryffelbrioche, sauternes	— 225
KAMMUSSLA Bränd purjolök, jalapeno, basilika, skaldjursolja	— 205

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

SOCCA PROVENCALE Kikärtor, citronpicklad aubergine, fårost, sauce picante, grillad sivri paprika	— 280
HAVSABORRE Potatiscrème, lime, chili, parmesan, koriander, champagne	— 390
KYCKLING LABEL ROUGE Kantareller, gröna ärtor, majrova, örtkrisp	— 375
SVENSKT GÅRDSLAMM, SÖRMLAND Zucchini, grön sparris, merguez, friterad färsklök	— 405
CÔTE DE BOEUF, SRB 35 dgr Grillad broccoli, grön tomat, jalapeno, parmesan	— 1250/ 2 pers

OST

Fromages

TÊTE DE MOINE & ABBAYE DE BELLOC Kvällens marmelad & surdegsbröd	— 175
---	-------

DESSERTS

Sucrée

OMELETTE NORVÈGIENNE - 2 pers Mandel, päron, svarta vinbär, maräng	— 270
JORDGUBBAR Ängsyra, karamelliserat bröd, vit choklad	— 125
TARTE DU JOUR Kvällens paj	— 125
CHOKLADSORBET Olivolja, havssalt	— 90
BRILLAT SAVARIN Mousse, honungsglass, rostad svartpeppar	— 130