

ALLEGRINE

—

Menu

SNACKS

AMANDES DE MARACONA	– 60
OLIVES GORDAL	– 60
OSTRON Syrad schalottenlök, citron	– 60
BOQUERONES Nduja, gräslök, surdegsbröd	– 105
ONIONS FRITS Lökringar med Café de Paris- dip	– 90
KRUSTAD Getostsabayonne, confiterad tomat, krasse	– 90/2st
GOUGÉRE Gruyéreost, pickelsgelé	– 95/3st
TARTLETTE Kalixlöjrom, blomkålsgrädde, fermenterad fänkål	– 95

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

GAUFRETTE Potatis, Kalixlöjrom, syrad grädde, gravad citron	– 255
KAMMUSSLA Råmarinerad, grillad grädde, rättika, citrus, vitsoja	– 205
GRILLADE RÄKOR Ostronskivling, bläckfisk, misomajonnäs	– 200
KANIN "PARMENTIER" Mandelpotatis, grillat smör, tryffel	– 185
TERRINE DE FOIE GRAS Ankleverterrinn med äpple, raz el hanout, rostad brioche	– 195
STEAK TARTARE Anklever, tryffelbrioche, sauternes	– 225
GRISKIND & SVART TRYFFEL Karameliserad sellericrème, maltvinäger, pepparflarn	– 190

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

SPETSKÅL "FRITTI" Miso, potatis, lime, chili, koriander	– 270
HAVSABORRE (2 Pers) Mousseline på kammussla, citron, kapris, friterad potatis	– 280 pp
GRILLAD PIGGVAR Bergamotte, tahini, cocoböner, spenat	– 405
ANKA "A' L 'ORANGE" Pumpa, foie gras, svartrot, grillad silverlök	– 390
CÔTE DE VEAU, SRB Kalvkotlett på ben, Café de Paris, trippelfriterad potatis	– 395
BIFF, MJÖLKKO, SVERIGE 35 dgr Jordärtskocka, haricots verts, jalapeno, parmesan	– 450

OST

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES Karameliserad äppelmarmelad, surdegsbröd	– 175
---	-------

DESSERT

Sucrée

OMELETTE NORVÈGINNE - 2 pers Mandel, kryddcreme, maräng, päronkross	– 270
CHOKLADSORBET Olivolja, havssalt, krispig surdeg	– 90
BABA AU RHUM Plommon, gräddglass	– 130
GATEAU AU CHOCOLAT Chokladkaka med pistagekrokant, vit kaffecrème	– 140
TARTE DU JOUR Kvällens paj (fråga vår personal)	– 130