

Menu



Entrées

Saumon Suédois Mariné

Servi avec une sauce citron-aneth, du caviar de hareng, de la mâche croquante et de délicates fleurs comestibles.

Duo de croquettes au fromage et aux algues

Accompagnées d'une sauce aux aïrelles, d'un biscuit croustillant à la betterave et d'une touche de citron.

Salade de Tomates Cerises et Mozzarella

Tomates cerises fraîches et mozzarella fondante, relevées d'un filet de vinaigre balsamique, accompagnées de mâche et de basilic.

Desserts

Le Classique

Gâteau au chocolat et aux amandes, accompagné d'un coulis de fruits rouges et de crème fouettée

Gâteau de pommes gourmande

Gâteau suédois tiède aux pommes et à la cannelle, servi avec une glace vanille onctueuse et une crème fouettée légère.

Tiramisu

Tiramisu sans alcool, sublimé par un coulis de fruits rouges, parsemé de fleurs comestibles et de crème fouettée.

Les Plats

Köttbullar à la belge

Boulettes suédoises avec une sauce au vin rouge parfumée aux champignons et au bacon, accompagnées de pommes duchesse et de haricots verts enrobés de bacon croustillant.

Filet de saumon en habit d'hiver

Accompagné d'un mélange de haricots verts, de pommes duchesse dorées, de tomates cerises, d'une touche de citron et d'une sauce Béarnaise classique.

Boulettes de falafel

Des falafels juteux infusés à la courgette, servis avec du couscous aux légumes, une aïoli crémeuse et une touche fraîche de citron.



Scannez le code QR et dites-nous comment ça s'est passé.

Le prix du menu comprend 3 services (choisissez 1 plat par service et par personne), incluant de l'eau (nature ou fruitée) et du café. Un mocktail en apéritif et 1 verre de vin au choix par personne (à partir de 16 ans) sont inclus. Les enfants jusqu'à 12 ans ont droit à un jus de fruits LANGUR au choix. Les boissons supplémentaires seront facturées séparément et sont à régler à la caisse lors de votre départ du restaurant. **Smaklig måltid!**

