

Les menus prestigies



Jutland

Entrée : Salade de crabe cocktail
Assiette nordique : Saumon mariné à l'aneth, bouchées de hareng mariné aigre-doux, salade de chou et de carotte aux noix, pain de viande aux pommes, fromage danois, mousse de concombre, pain noir, citron, beurre.
 Dessert : Gâteau danois aux pommes

entrée + plat
 ou
 plat + dessert
 € 23,00 TTC

entrée + plat
 + dessert
 € 27,50 TTC

Produit à conserver entre -1 et +1°C et à consommer le jour même.



Islande

Entrée : Les 2 taramas "maison"
Assiette nordique : Cœur de filet de saumon fumé norvégien, flétan fumé, gravadlaks, œufs de truite, harengs aigre-doux.
 Dessert : Cheese cake du småland suédois

entrée + plat
 ou
 plat + dessert
 € 27,50 TTC

entrée + plat
 + dessert
 € 32,00 TTC

Produit à conserver entre -1 et +1°C et à consommer le jour même.



Jansson

Entrée : Salade de chou et carotte aux noix
Assiette Nordique : Saumon fumé des Fjords norvégiens, hareng mariné à la scandinave, anchois marinés, salade au crabe cocktail, mousse de truite fumée, avocat, mousse de concombre, pain noir, citron, beurre.
 Dessert : Gâteau danois aux pommes



Ole de Fyn

Entrée : Sillsallad (salade suédoise)
Assiette Nordique : Saumon fumé danois sauvage, crevettes du Danemark, saumon mariné à l'aneth, renne fumé, boulettes de viandes à la suédoise, mousse de concombre, pain noir, citron, beurre.
 Dessert : Cheese cake du småland suédois

Les plateaux classiques

Le plateau complet

€ 19,00 TTC

Le plateau Danois

- Entrée : pain de viande aux pommes
- Saumon fumé, flétan fumé, crabe cocktail, mousse de concombre aux herbes, salade de chou et carotte aux noix
- Dessert du jour

Livré avec pain, beurre, sel, poivre, couverts, verre et serviette jetables

Produit à conserver entre -1 et +1°C et à consommer le jour même.

Le plateau Suédois

- Entrée : Sillsallad (salade suédoise)
- Gravlaks (saumon mariné à l'aneth), saumon fumé, mousse de truite fumée, mousses, salade de chou et carotte au noix
- Dessert du jour

Livré avec pain, beurre, sel, poivre, couverts, verre et serviette jetables

Le restaurant

Formule déjeuner

Service en terrasse couverte et chauffée ou à ciel ouvert



Photos non contractuelles

Les boissons

Grand choix de vins fins, spiritueux, bières scandinaves, eaux gazeuses dont :

- ✓ Sancerre blanc "Lucien Crochet"
- ✓ Pinot noir "Hugel"
- ✓ Aquavit, Vodka...
- ✓ Bière de Laponie Finlandaise
- ✓ Ramsöla, eau pétillante suédoise

Carte complète et Tarif sur demande

Entrée : Filet de hareng aigre-doux au naturel
Assiette nordique : Saumon fumé, saumon mariné à l'aneth, saumon épicé fumé à chaud, tarama au saumon fumé mousse de concombre, pain noir, citron, beurre.
 Dessert du jour



Saumon aux quatre saveurs

entrée + plat
 ou
 plat + dessert
 € 31,00 TTC

entrée + plat
 + dessert
 € 34,00 TTC

Fionie

Entrée : Salade de renne fumée de Laponie
Assiette Nordique : Cœur de filet de saumon fumé, salade de queues d'écrevisses, salade au crabe, Truite fumée, œufs de truite mousse de concombre, pain noir, citron, beurre.
 Dessert du jour

Produit à conserver entre -1 et +1°C et à consommer le jour même.

Livraison des menus prestigies



Tous nos menus sont servis sur de très belles assiettes argentées, non consignées, disposés dans des boîtes pâtisseries cartonnées avec couverts en métal, serviette et verre jetables

Un produit équivalent pourra vous être proposé en cas d'indisponibilité

Merci de faxer vos commandes au 03 20 31 79 01