



Menu Nordik

45€

Mise en bouche

Le 10g de Caviar Baeri, blinis et crème fraîche

Les entrées

Le sashimi de saumon frais au sésame et wasabi

Le millefeuille de tourteau et saumon fumé

La déclinaison de harengs marinés doux danois

La trilogie de taramas, minis blinis

Les plats

L'assiette de saumon fumé, écrasé de pommes de terre tièdes à la crème

Le tartare aux deux saumons coupé au couteau, salade du marché

Le pavé de saumon frais rôti au sésame, wok de légumes

Le saumon mariné façon « Gilbert Bécaud », écrasé de gravet laks

Le pavé de saumon bradan rost, pommes de terre tièdes à la crème

Les desserts

Le cheese-cake au spéculoos, caramel au beurre salé

Le nuage de fromage blanc et son coulis de fruits

Le dessert du moment

Le riz au lait, à votre convenance

Les glaces et sorbets aux choix



Accord mets & vins

55€

Amuse-bouche – *aquavit 4cl*

La croustade dans tous ses états

Les entrées – *Un verre de vin proposé suivant votre sélection*

Le sashimi de saumon frais au sésame et wasabi

Le millefeuille de tourteau et saumon fumé

La déclinaison de harengs marinés doux danois

La trilogie de taramas, mini blinis

La superposition d'avocat crevettes

L'instant Nordik - *vodka 4cl*

Salmon glacial : vodka et sorbet citron

Les plats – *Un verre de vin proposé suivant votre sélection*

L'assiette de saumon fumé, écrasé de pommes de terre tièdes à la crème

Le tartare aux deux saumons coupé au couteau, salade du marché

Le pavé de saumon frais rôti au sésame, wok de légumes

Le saumon mariné façon « Gilbert Bécaud », écrasé de gravet laks

Le pavé de saumon bradan rost, pommes de terre tièdes à la crème

Les desserts

Le cheese-cake au spéculoos, caramel au beurre salé

Le nuage de fromage blanc et son coulis de fruits

Le dessert du moment

Le riz au lait, à votre convenance

Le baba « cube » au rhum, crème chantilly



Menu Nordik

Le midi du Lundi au Vendredi

29€

ENTREE

La trilogie de taramas, minis blinis
Les trois harengs marinés doux danois
L'entrée du jour

PLAT

L'assiette de saumon fumé, pommes de terre tièdes à la crème, salade
Le pavé de saumon rôti, graines de sésame
Le plat du jour

DESSERT

Le fromage blanc, coulis de fruits
Le cheese-cake au spéculoos, caramel au beurre salé
Le dessert du jour



Les caviars d'élevages

Nos caviars sont servis sur glace accompagnés de minis blinis et crème fraîche.

Le Baeri :

Les grains sont roulants et fermes, de couleur gris foncé. Son parfum est typé avec des saveurs boisées à l'arôme de noisette verte.

30gr - 48,00€

50gr - 80,00€

L'Osciètrre Prestige :

Les grains sont de belles tailles, réguliers, de couleur ambre foncé à doré. Son goût se caractérise par une saveur douce et équilibrée, avec une note finale de noisette.

30gr - 72,00€

50gr - 120,00€

Le Kristal :

Un caviar extraordinaire qui se rapproche le plus en goût aux caviars sauvages. Les grains sont de belles tailles ronds et roulants, de couleur dorée et au goût très doux.

30gr - 84,00€

50gr - 140,00€

Le Beluga Royal :

De gros grains onctueux de couleur gris acier, dégageant une grande onctuosité, sa longueur en bouche et sa finesse sont incomparables. Un caviar majestueux, magique et sans égal, avec en fin de bouche des notes beurrées délicates.

30gr - 175,00€

50gr - 290,00€