

MENU



<http://www.woodstockholm.com/food/>

Pour le voyage « **Gastronomie nordique et Aurores Boréales** », Guillaume Deplanck, Chef Cuisinier à Stockholm, conçoit et réalise ce menu.

Dimanche :

Tartare de chevreuil servi avec des airelles séchées,
chips de pomme de terre, mayonnaise au sapin

Saumon de Laponie braisé, betteraves aigre doux, beurre noisette,
crème de chou-fleur et œuf de saumon

Mûres jaunes de Laponie au romarin et glace au safran



Lundi :

Viande d'élan fumé, crème de raifort, carottes à l'aneth acidulées

Canard sauvage du grand nord, déclinaison de céleri, sauce à la mûre

Mousse au chocolat, tuile dentelle et myrtille



Mardi :

Panais "aigre doux", queues de langoustines, mayonnaise à l'aneth

Boulette de viande d'élan, sauce à la crème, airelles, pommes de terre écrasées

Parfait au poivre, vanille, fenouil et coulis framboise



Mercredi :

Œuf poché servi avec un jus de veau au gingembre, soja

Rôti de chevreuil, baies sauvages, gratin de céleri

Fruits rouges gratinés au sabayon



Jeudi :

Filets de harengs marinés avec accompagnements

Salsifis légèrement vinaigrés, œufs de saumon, beurre blanc,
crème de pommes de terre

Gâteau au chocolat servi avec une crème fouettée



Vendredi :

Saumon mariné à l'aneth et poivre rosé, sauce "gravlax"

Choux braisé au four, crème de champignons, œuf frit et sauce vin blanc émulsionnée

Tarte à la myrtille, chantilly au poivre



Samedi :

Terrine de foie de volaille, mesclun et noisettes concassées

Poisson du pays entier cuit en papillote, racines du pays revenues au beurre,
arrosé de sauce au vin

Fondant au chocolat cuit minute, fruits de la passion et glace à la vanille

