



Joulumenu



APERITIIVISUOSITUKSET

Inkivääri-yuzu glögi 10€

Inkivääri-yuzu rommiglögi 14€

2022 Brut Crémant d'Alsace, Joseph Scharsch 12€ | 70€

ALKURUUAT

BETTERAVE & TRYFFEL

Avotulella hiillostettua punajuuritartaria, rapea maa-artisokkaa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä

TAI

COREGONE LAVERET & BLINI

Sokeri suolattu siika, savusmetana silakkafilee, rapea tattariblini, tilli-öljy ja punasipulia



PÄÄRUUAT

CEP & AMANDE

Herkkutattiravioli, Brie de Meaux juustoa ja manteli kastiketta

TAI

OMBLE CHEVALIER & POMME DE TERRE

Kevyesti savustettua nieriää, kurkku ja fenkoli. Lapin puikula perunapyreetä ja Noilly brat beurre blanc

TAI

RENNE & GRAND VENEUR

Grillattua Poron sisäpaistia, herkkutatti-puolukkavoita, lapin puikula pyreetä ja Grand Veneur kastiketta



JÄLKIRUOKA

PISTACHE & POMME

Pistaasia-mantelikakua, uuniomenakreemiä, kaneli marenkia ja vanilja

MENU: 59€ | hlö

VÄLIKEITTO: Kermaista hummerikettoa, hauki- hummeri mousseline ja tilli-öljy +9 €

VÄLIJUUSTO: Pala ranskalaista juustoa, tattarikeksi ja luumu hilloketta + 7 €

TILAAMINEN:

Voitte valita yhtenäisen menun ja me huolehdimme erikoisruokavaloista tai jokainen voi valita menusta haluamansa kokonaisuuden. Valinnat ja erikoisruokavaloista tiedot otamme etukäteen.

ALLERGEENIT ja RUOKAVALIOT

Menu on kokonaan laktoositon | Gluteenia on ainoastaan pääruoka raviolissa |

Menu onnistuu vegaanisena, mukailee kasvismenuta

