

Menu

APERITIIVIT

NV Brut Champagne, Nominé-Renard 16€ | 90€
2022 Brut Crémant d'Alsace, Joseph Scharsch 12€ | 70€



ALKURUUAT

BETTERAVE & TRYFFEL

Avotulella hiilostettua punajuuritartaria, rapeaa maa-artisokkaa,
hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä

TAI

TARTAR

Tartar Bistro O Matin tapaan

VÄLIRUOKA

Kermaista hummerikeittoa, hauki-hummeri mousseline ja tilliöljyä

PÄÄRUUAT

CEP & AMANDE

Herkkutattiravioli, Brie de Meaux -juustoa ja mantelikastiketta

TAI

RENNE & GRAND VENEUR

Grillattua poron sisäpaistia, herkkutatti-puolukkavoita, Lapin puikula -pyreetä
ja Grand Veneur -kastiketta

JÄLKIRUOKA

PISTACHE & POMME

Pistaasi-mantelikakkua, uuniomenakreemiä, kanelimarenkia
ja vaniljaa

MENU 64€ | hlö

MENU ilman väliruokaa 58€ | hlö

ALLERGEENIT JA RUOKAVALIOT

Menu on kokonaan laktoositon. Gluteenia on ainoastaan raviolissa.

Menu onnistuu myös vegaanisena, kasvismenua mukailten.