

MENU

kolme ruokalajia - Sesongin makumatka seurueelle

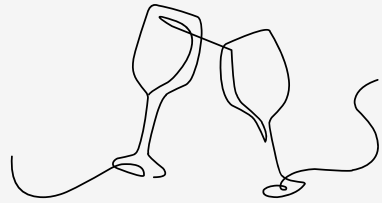
Menu tarjoillaan ennakkotilauksella yli 10 hlön ryhmille
Menu onistuu laktoosittomana, gluteenittomana ja vegaanisena

Alkuun:

Crémant de la maison 13 | 75

Le Champagne de la maison 17 | 95

Alkoholiton Winner lakka -seljankukka 0% , Fin 9,5 | 50



PAIN DE LA MAISON

Aamulla juureen leivottua vaaleaa
talon hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita
Freshly baked sourdough bread, malt bread, and browned butter

Alkuruokavaihtoehdot

BOEUF TARTARE

Maustettu häränlihatartar, kaprista, punasipulia, hasselpähkinää, piparjuurta ja tryffeliä (l, g)
Spiced beef tartare, capers, red onion, hazelnuts, horseradish and truffles

TOBINAMNUR & BUFFALA

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, buffalo juustoa, villiriisiä, tattaria ja omenaa (l, g)
Creamy Jerusalem artichoke soup, buffalo cheese, wild rice, buckwheat and apple

POIREAU & CAVI-ART

Hiillostettua purjosipulia, savustettua hapankermää, merilevä cavi-artia ja rapeaa perunaa (l, g, veg*)
Charred leeks, smoked sour cream, seaweed cavi-art and crispy potatoes

Pääruokavaihtoehdot

CORÉGONE LAVARET

Paahdettua siianseläkettä, purjosipuli-pinaattipyreetä, broccolinia ja ruohosipuli beurre blanc-kastiketta (l, g)
Roasted whitefish, leek and spinach purée, broccolini and chive beurre blanc sauce

AGNEAU

Mureaksi haudutettua Lallin Lampaan karitsan ulkofileetä, metsäsieniä, karamellisoituasipulia, palsternakkapyreetä ja piparjuurikastiketta
Slow-braised lamb sirloin from Lallin Lammas, served with wild mushrooms, caramelized onions, parsnip purée, and horseradish sauce

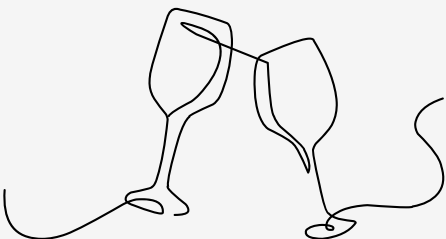
RISOTTO AUX CÈPES

Herkkutattirisottoa, raikasta omenaa, villiriisiä ja paahdettua pinjansiemeniä (l, g, veg*)
Delicious cep risotto, fresh apples, wild rice and roasted pine nuts

Jälkiruoka

CRÈME BRÛLÉE

Vanilja Crème Brûlée ja hasselpähkinää (l, g)
Crème brûlée and hazelnuts



Menu 56 €

Viiniparit menulle 45-55 €
Wine Pairings