

Menu 3

46 €

Starters

Siikacrudo, fermentoitua tomaattilientä ja jalapeñoöljyä 12 €
Whitefish crudo, fermented tomato infusion and jalapeño oil

Härkätartar, karamellisoitua sipulimajoneesia ja pikkelöityjä viinirypäleitä 12 €
Beef tartare, caramelized onion mayonnaise and pickled grapes

Briossia, linnunmaksamoussea ja luumua 12 €
Brioche, chicken liver mousse and plum

Friteerattua maa-artisokkaa, Brebiou-juustokreemiä ja omenaa 12 €
Deep fried Jerusalem artichoke, Brebiou crème and apple

Mascarpone-kurpitsaravioli ja salviavoita 12 €
Mascarpone and pumpkin ravioli with sage butter

Mains

Paistettua kuhaa, suolasitruuna- beurre blanc ja salottisipuliconfit 27 €
Pan fried pike perch, preserved lemon beurre blanc and shallot confit

Paahdettua ankanrintaa, kombu-teriyakikastike ja vihreitä kaaleja 27 €
Roasted duck breast, kombu teriyaki and green kales

Härän sisäfileepihvi, bearnaisekastiketta, vihersalaattia ja maalaisranskalaiset 39 € (menu +10 €)
Beef tenderloin steak, bearnaise sauce, green salad and homemade french fries

Perunagnoccheja "melanzane" ja burratajuustoa 25 €
Potato gnocchi "melanzane" with burrata

Desserts

Tarte Tatin, kinuskia ja vaniljajäätelöä 14 € (menu +5 €)
Tarte Tatin, caramel sauce and vanilla ice cream

Appelsiinikakkua ja Timut-pippuriranskankermää 9 €
Orange cake with Timut pepper crème fraîche

Tummasuklaaterriiniä, valkosuklaa-vaniljakastiketta ja pistaasia 10 €
Dark chocolate terrine, white chocolate vanilla sauce and pistachio

Pari palaa juustoa, näkkäriä ja hilloketta 9 €
A couple of cheeses, crisp bread and chutney