



## KEVÄTMENU

### SALADE DU CREVETTES

Käsinkuorittuja katkarapuja, vihreää parsaa ja kananmunaa  
tai

### CARELIAN TARTARIA & DIJON MAJONEESIA

Jauhettu sisäpaistista, kapriksia ja tattarileipä-crumblea

\*\*\*

### PARSARISOTTOA

Vialone Nano risottoriisiä ja 24 kuukautta kypsytettyä parmesaania  
tai

### PAAHDETTUA NIERIÄÄ & BEURRE BLANC

Kotimaista nieriää Kankaanpäystä, ranskalaista voi-valkoviinikastiketta,  
mätiä ja perunaa

tai

### LAMPAAN NISKAA & SAUCE ROMESCO

14 tuntia 85 asteessa haudutettua lampaan niskaa, romesco-kastiketta  
paahdetusta paprikasta ja manteleista sekä kevätkaalia

\*\*\*

### JUUSTOVALIKOIMA & PANE CARASAU

Kolmea juustoa ja sardinialaista näkkileipää

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE

Klassinen ranskalainen paahdovanukas

tai

### RAPARPERISORBETTIA & MARENKIA

Carelian raparperisorbettia, mantelikrokanttia ja italian marenkia

3 ruokalajia 49€

(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 56€

(juustoilla)

5 ruokalajia 62€

(molemmat alkuruoat & välijuustot)