



SYYSMENU

KAMPASIMPUKKA & PURJOA

Sokerisuolattua kampsimpukkaa ja marinoitua purjoa
tai

VALKOSIPULIETANAT Á LA CARELIA

Paahdettuja ranskalaisia etanoita, valkosipulivoita, pinaattia ja pikkelöityä punasipulia

SIENIRISOTTOA

Sesongin sieniä, Vialone Nano risottoriisiä ja 24 kuukautta kypsytettyä parmesaania
tai

PAAHDETTUA NIERIÄÄ & BEURRE BLANC

Kotimaista nierää Kankaanpäystä, ranskalaista voi-valkoviinikastiketta,
mätiä ja kukkakaalia
tai

HIILIGRILLATTUA NAUDANRINTAA Á LA BOURGOGNE

14 tuntia 85 asteessa haudutettua naudanrintaa, sieniä Sipoon metsistä ja sesongin kaalia

JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

KIRSIKKA-CLAFOUTIS & KARAMELLIJÄÄTELÖÄ

Klassinen ranskalainen luksuspannukakku Ranskan Limousinista
tai

SYYSOMENA-PARFAIT & VALKOSUKLAATA

Sesongin kotimaisista omenoista valmistettua jäädykettä

3 ruokalajia 52€

(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 58€

(juustoilla)

5 ruokalajia 64€

(molemmat alkuruoat & välijuustot)