



KEVÄT MENU

SALADE LA SAISON AU ROQUEFORT

Salaatti sesongin vihanneksista, Roquefort-dressing ja karamellisoitua saksanpähkinää
tai

CARELIAN TARTARIA & DIJON-MAJONEESIA

Vastajauhettua tuoretta kotimaista sisäpaistia, kapriksia, tattarileipä-crumblea ja salottisipulia

FREGOLA SARDA & SAUCE TOMATE

Sardinialaista jyväpastaa tomaattikastikkeessa ja perinteistä ranskalaista vuohenjuustoa
tai

NIERIÄÄ & BEURRE BLANC AU RIESLING

Paahdettua nieriää, riesling-voikastiketta, mätiä ja kevätperunaa
tai

LAMB NAVARIN PRINTANIER

Yön yli haudutettua säkyläläistä karitsaa, korvasieniä ja kevätvihanneksia

FROMAGE

Valikoima juustoja ja hunajaa Malmin hunajatilalta

RAPARPERI-CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Luksus mantelipannukakku Ranskan Limousin alueelta ja vaniljakastiketta
tai

TARTE AU CITRON

Klassinen ranskalainen sitruunapiiras ja paahdettua italianmarenkia

3 ruokalajia 52€
(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 58€
(juustoilla)

5 ruokalajia 62€
(molemmat alkuruoat & välijuustot)



SPRING MENU

SALADE LA SAISON AU ROQUEFORT

Salad from seasons vegetables, Roquefort dressing and caramelized walnuts

or

TARTAR Á LA CARELIA & DIJON MAYONNAISE

Freshly grounded Finnish beef tartar with capers, buckwheat bread crumble and shallots

FREGOLA SARDA & SAUCE TOMATE

Sardinian pasta in tomato sauce with traditional French goat cheese

or

ARCTIC CHAR & BEURRE BLANC AU RIESLING

Roasted Arctic char with riesling-butter sauce, roe and spring potatoes

or

LAMB NAVARIN PRINTANIER

Lamb cooked slowly over night with false morels and spring vegetables

FROMAGE

Cheese assortment with honey from Malmi

RHUBARB-CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Luxury almond pancake from Limousin, France and vanilla custard

or

TARTE AU CITRON

Classic French lemon tart with roasted Italian meringue

3 courses 52€

(starter, main course & dessert)

4 courses 58€

(with cheese)

5 courses 62€

(with both starters & cheese)