



## JOULULOUNAS

### LUONNONSIIKAA & KAVIAARIA

Kotimaista villinä kasvanutta siikaa aromiliemessä marinoituna ja kaviaaria  
tai

### PALSTERNAKKAKEITTOA & SAINTE- MAUTRE DE TOURANE

Silkkistä keittoa oman pellon paahdetusta palsternakasta  
ja oljessa kypsytettyä vuohenjuustoa Ranskan Tourainesta

\*\*\*

### KURPITSAA & MUSTAA TRYFFELIÄ

Paahdettua kurpitsaa omalta pellolta, linssi-cassoulet ja sieniä  
tai

### PAAHDETTUA NIERIÄÄ & BEURRE ROUGE AU BEAUJOLAIS

Ranskalaista voi-punaviinikastiketta Beaujolais-alueen viinistä,  
porkkanaconfit ja herkkusieni-crudités

tai

### HIILIGRILLATTUA VILLISIKAA & HASSELPÄHKINÄÄ PIEMONTESTA

Puuhiiligrillissä matalalla lämmöllä pitkään haudutettua villisian niska,  
tryffelillä maustettua kaaliraguuta ja marinoitua punakaalia

\*\*\*

### JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

\*\*\*

### MANJARI POT DE CREME & HAPANKIRSIKKA

Suklaavanukas tummasta Manjari-suklaasta,  
hapankirsikkajäätelöä ja pistaasia

tai

### TALVIOMENA-CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Mantelipannukakkua Ranskan Limousin alueelta ja  
vaniljakastiketta tuoreesta Madagaskarin vaniljasta

2 ruokalajia 36 €

3 ruokalajia 42 €

4 ruokalajia 48 €



## CHRISTMAS LUNCH

### WILD WHITE FISH & CAVIAR

Finnish white fish marinated in aroma broth with caviar

or

### PARSNIP SOUP & SAINTE- MAUTRE DE TOURANE

Silky soup from own fields roasted parsnips and  
straw-ripened goat cheese from Touraine

\*\*\*

### PUMPKIN & BLACK TRUFFLE

Roasted pumpkin from our own field, lentil cassoulet and mushrooms

or

### ROASTED ARCTIC CHAR & BEURRE ROUGE AU BEAUJOLAIS

French butter-red wine sauce, carrot confit and champignon crudités

or

### CHAR GRILLED WILD BOAR & HAZELNUT FROM PIEDMONT

Wild boar neck braised slowly in charcoal grill,  
cabbage ragout and marinated red cabbage

\*\*\*

### ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

\*\*\*

### MANJARI POT DE CREME & SOUR CHERRIES

Chocolate pudding from dark Manjari chocolate,  
sour cherry ice cream and pistachio

or

### WINTER APPLE CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Almond pancake from Limoux, France  
and sauce from fresh Madagascar vanilla

2 courses 36 €

3 courses 42 €

4 courses 48 €