



TALVIMENU

Alkuvuoden inspiraationa toimii matkamme Göteborgiin, joka on pohjoismaisen kala- ja äyriäiskaupan mekka. Pääsimme näkemään raaka-aineiden ainutlaatuisen tuoreuden ja tarkastamaan niiden korkean laadun. Nostamme jalustalle näin kylmien vesien katkaravut sekä meillä vielä tuntemattoman, arvostetun turskaheimoon kuuluvan molvan sekä muut turskaheimoon kuuluvat kalakannat. Tämä pohjameren kala omaa hienostuneen elegantin rakenteen ja mehevyyden. Menussa yhdistämme ylpeydellä huippuluokan raaka-aineet perinteiseen ranskalaiseen keittotaitoon.

GALETTE AU CREVETTES

Lehikäinen käsin kuorituilla kylmän veden katkaravuilla, majoneesia ja rakuunaa
tai

MAA-ARTISOKKAKEITTOA & SALVIAA

Silkistä keittoa suolapedillä paahdetusta maa-artisokasta, paahdettua voita ja ranskankermaa

LUOMUSELLERI-CONFIT & VALKOPAPU-MOUSSELINE

Oliiviöljyssä matalalla lämmöllä haudutettua luomuselleriä ja marinoitua varsiselleriä
tai

POISSON DE COQUELLES

Turskaheimoon kuuluvaa molvaa (saatavuuden mukaan muuta turskakalaa),
kauden simpukoita valkoviinissä ja lähitilan Nicola-perunaa
tai

HIILIGRILLATTUA VILLISIKAA Á LA BOURGOGNE

Puuhiiligrillissä pitkään haudutettua villisianniskaa,
paahdettuja herkkusieniä, pikkusipulia ja perunaa

JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

MARQUISE AU CHOCOLAT

Suklaamarkiisi ja jäätelöä piemontelaisista hasselpähkinöistä
tai

VERIAPPELSIINI PAVLOVA

Balettitanssija Anna Pavlovan mukaan nimetty klassikkojälkiruoka,
marinoitua veriappelsiinia ja crème chantilly-kastiketta

3 ruokalajia 54€
(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 59€
(juustoilla)

5 ruokalajia 68€
(molemmat alkuruoat)



WINTER MENU

The inspiration for the beginning of the year's menu came from our trip to Gothenburg, which is the mecca of the Nordic seafood trade. We got to see the unique freshness of the produce and check their high quality. We want to honor the shrimps from the cold waters as well as the freshwater cod fish, ling, that is yet unknown here. This bottom sea fish has a refined elegant texture. In the menu, we proudly combine top-class ingredients with traditional French cooking skills.

GALETTE AU CREVETTES

Hand peeled cold-water shrimps on puff pastry, mayonnaise and tarragon

or

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP & SAGE

Silky soup of Jerusalem artichokes roasted on a salt bed, browned butter and crème fraiche

ORGANIC CELERIAC CONFIT & WHITE BEAN MOUSSELINE

Organic celeriac braised in olive oil at low heat and marinated celery

or

POISSON DE COQUELLES

Ling (or other cod fish depending on availability),
seasons mussels in white wine and Nicola potatoes from a nearby farm

or

CHARCOAL GRILLED WILD BOAR À LA BOURGOGNE

Slowly cooked wild boar, roasted champignons, petite onions and potato

ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

MARQUISE AU CHOCOLATE

Chocolate marquise and ice cream from Piedmont hazelnuts

or

BLOOD ORANGE PAVLOVA

A classic dessert named after the ballet dancer Anna Pavlova,
marinated blood orange and crème chantilly sauce

3 courses 54€

(starter, main course & dessert)

4 courses 59€

(with cheese)

5 courses 68€

(with both starters & cheese)