



MENU I 53 €

Paistettuja kampasimpukoita (2kpl) ja hasselpähkinävoita

Fried scallops (2pcs) and hazelnut butter

Haudutettua villisian niskaa, vaahterasiiirapilla maustettua palsternakkaa

Braised neck of wild boar, parsnip seasoned with maple syrup

Mantelisavariini, nougatsorbet ja armanjakkiluumuja

Almond savarin, nougatsorbet and armagnac plums

MENU II 55 €

Ankkapaté, Savora-sinappia ja paahdettua maalaisleipää

Duckpaté, Savora mustard and toasted country bread

Päivän kalasaalis

Catch of the day

Crème caramel

MENU III 60 €

Muikunmätiä ja paahdettua briossia

Roe of vendace and toasted brioche

Maa-artisokkakeittoa ja muskottipähkinäkermaa

Jerusalem artichoke soup and nutmeg cream

Paahdettua kyyhkyä ja mausteista taatelipyrettä

Roasted pigeon and spicy date puree

Juustovalikoima

Selection of cheese

Suklaa-hasselpähkinäkakkua ja pistaasijäätelöä

Chocolate-hazelnut cake and pistachio ice cream

Yhtenäinen tilauksenne erityisruokavaliotoiveineen sekä henkilömäärän vahvistus tulee olla meillä kolme arkipäivää ennen tilaisuuttanne jota pidämme myös laskutusperusteena.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

We hope to receive your aligned menu request with special dietary needs and confirmation on number of the guests three days prior to your occasion. We will use this information as the billing basis.

All rights reserved.