

M E N U

Amuse-bouche

Saumon frais fumé et tapioca agrémenté de choux-fleurs et aneth
Salade du jardin

Entrée

Lavaret mariné,
Fenouil à l'eau-de-vie et mousse d'œufs de corégone
Ou
Velouté de topinambour fumé accompagné de lard croustillant et de noix

Plat Principal

Sandre grillé à la Grenobloise
Et pommes de terre assaisonnées à la morue, à l'ail et au thym
Ou
Entrecôte de renne mijotée,
Céleri rôti et sauce aux baies d'argousier
Ou
Sauté de porc à la sauce pimentée,
Chou de Chine et riz cuit à la vapeur

Dessert

Fromages issus de petites productions finlandaises
Fromage bleu Peltolan et « Brandy pähkinä »,
Fromage de lait affiné à la saveur de cognac et de noix
Confiture de vin de Porto
Assortiment de Macarons
Häagen-Dazs
Glace saveur cheese cake vanille ou fraise