



5-COURSE DEGUSTATION MENU 89€
WINE PACKAGE 68€

GRATINATED SNAILS

GORGANZOLA / PESTO

COTE MAS CREMANT DE LIMOUX BRUT ROSE N.V.FRA

TAR-TAR

VENISON / TRUFFLE AIOLI / BRIOCHE / ONION

PINOT NOIR, SECRET DE FAMILLE, ALBERT BICHOT, BOURGOGNE, FRA, 2020

SORBET

RISOTTO

BOLETUS / PECORINO CHEESE / NUTS

CA'BOLANI PINOT GRIGIO DOC,ITA

CHEVREUIL

VENISON / RATATOUILLE / POTATOES / RED WINE TRUFFLE SAUCE

CHATEAU DASVIN-BEL-AIR, HAUT-MEDOC, FRA, 2012

OR

FLETAN

HALIBUT / PEAS / SPINACH / PICKLED CARROTS

CHABLIS, HERVE AZO, BOURGOGNE, FRA, 2019

TARTE TATIN

APPLE / HONEY / ANGLAISE SAUSE

CHATEAU SUDUIRAUT SAUTERNES 1ER GRAND CRU CLASSE,FRA,2013



5-KÄIGULINE DEGUSTATSIOONIMENÜÜ 89€ VEINIPAKETT 68€

GRATINEERITUD TEOD

GORGANZOLA / PESTO

COTE MAS CREMANT DE LIMOUX BRUT ROSE N.V.FRA

TAR-TAR

HIRV / TRÜHVEL AIOLI / BRIOCH / SIBUL

PINOT NOIR, SECRET DE FAMILLE, ALBERT BICHOT, BOURGOGNE, FRA, 2020

VAHEKÄIK

SORBET

RISOTTO

PURAVIK / PECORINOJUUST / PÄHKEL

CA'BOLANI PINOT GRIGIO DOC,ITA

CHEVREUIL

HIRV / RATATOUILLE / KARTUL / PUNAVEINI-TRÜHVLIKASTE

CHATEAU DASVIN-BEL-AIR, HAUT-MEDOC, FRA, 2012

VÕI

FLETAN

HIIDLEST / HERNES / SPINAT / MARINEERITUD PORGAND

CHABLIS, HERVE AZO, BOURGOGNE, FRA, 2019

TARTE TATIN

ÕUN / MESI / ANGLAISE KASTE

CHATEAU SUDUIRAUT SAUTERNES 1ER GRAND CRU CLASSE, FRA, 2013