



3-COURSE MENU 59€/PERSON

STARTERS

CARPACCIO

SCALLOPS / FISH ROE / RADISH

À LA TARTAR

VENISON / TRUFFLE AIOLI / CAPER

BRIOCHE AU CHÈVRE

GOAT'S CHEESE / BEETROOT / RASPBERRIES

MAIN COURSE

MAGRET DE CANARD

DUCK / CORN / PEACH / WINE-ORANGE SAUCE

FLETAN

HALIBUT / CAULIFLOWER / PEA / VERJUS SAUCE

À LA PATATE DOUCE

SWEET POTATO / CELERIAC / TRUFFLE CREAM

DESSERTS

MILLE-FEUILLE

VANILLA SAUCE / BLUEBERRY / PUFF PASTRY

MOUSSE AU CHOCOLAT

CARAMEL ICE CREAM / BERRYS

SELECTION DE FROMAGE

CHEESE / MARMALADE / GRISSINI

PLEASE ASK YOUR SERVER ABOUT ALLERGENS AND INGREDIENTS

CHEF DE CUISINE SERGEI NAZARENKO



3-KÄIGULINE MENÜÜ 59€/INIMENE

EELROAD

JULIENNE

HIIDKREVETT / AVOKAADO / BEŠAMELLKASTE

À LA TARTAR

HIRV / THÜHVLI AIOLI / BRIOCHE

BRIOCHE AU CHÈVRE

KITSEJUUST / SINEP / VAARIKAS

PEAROAD

MAGRET DE CANARD

PART / MAIS / VIRSIK / VEINI-APELSINIKASTE

FLETAN

HIIDLEST / LILLKAPSAS / HERNES / VERJUS

À LA PATATE DOUCE

BATAAT / VALGE REDIS / TRÜHVLIKREEM

MAGUSTOIDUD

MILLE-FEUILLE

VANILJEKASTE / MUSTIKAS / LEHTTAIGEN

TARTE TATIN

ÕUN / MESI / ANGLAISE KASTE

SELECTION DE FROMAGE

JUUST / MARMELAAD / GRISSINI

TÄPSUSTAV INFORMATSIOON ALLERGEENIDE NING KOOSTISOSADE KOHTA TEENINDAJALT

PEAKOKK SERGEI NAZARENKO