DEUX

BRASSERIE

JOULULOUNAS 55€ / JUOMAPARITUS 36€

9–11.12. | 16–18.12. | 22.12. *11:00–15:00*

BISQUE DE HOMARD

Kermaista hummerikeittoa ja hummerikvenelli L, G

Château de Fesle Crémant de Loire Brut 12cl

TAI

VELOUTÉ DE BETTERAVE

Silkkistä punajuurkeittoa ja punajuuritartar L, G

Dupont Cidre Reserve 2023 12cl

MAGRET DE CANARD RÔTI

Paahdettua ankanrintaa, mustaa tryffeliä,
perunagratiinia ja bordelaise-kastiketta L, G

Gustave Lorentz Pinot Noir Évidence Organic, Alsace 12cl

TAI

SAUMON FUMÉ

Pintasavustettua lohta, paahdettua
perunaa ja mätivoikastiketta L, G

Gustave Lorentz Riesling Evidence Organic, Alsace 12cl

TAI

ARTICHAUT POÊLÉ

Sitruuna- kaprisvoissa paistettua latva-artisokkaa
ja paahdettua perunaa L, G

Triennes Rosé 2025, Provence 12cl

CRÈME BRÛLÉE

Piparilla maustettu paahtovanukas

Nittnaus Rosé Beerenauslese 2023, Burgenland, Austria 8cl

DEUX

BRASSERIE

CHRISTMAS LUNCH 55€ / BEVERAGE PAIRING 36€

9–11 Dec | 16–18 Dec | 22 Dec *11:00–15:00*

BISQUE DE HOMARD

Creamy lobster bisque and lobster quenelle LF, GF

Château de Fesle Crémant de Loire Brut 12cl

OR

VELOUTÉ DE BETTERAVE

Velvety beetroot soup and beetroot tartare LF, GF

Dupont Cidre Reserve 2023 12cl

MAGRET DE CANARD RÔTI

Roasted duck breast, black truffle, potato gratin
and bordelaise sauce LF, GF

Gustave Lorentz Pinot Noir Évidence Organic, Alsace 12cl

OR

SAUMON FUMÉ

Lightly smoked salmon, roasted potatoes
and fish roe beurre blanc LF, GF

Gustave Lorentz Riesling Evidence Organic, Alsace 12cl

OR

ARTICHAUT POÊLÉ

Pan-fried artichoke, lemon-caper butter
and roasted potatoes LF, GF

Triennes Rosé 2025, Provence 12cl

CRÈME BRÛLÉE

Gingerbread-spiced crème brûlée LF, GF

Nittnaus Rosé Beerenauslese 2023, Burgenland, Austria 8cl