

## Pidulik õhtusöök restoranis Raimond 18. september kell 19:00

Raimondi peakokk Herkki Ruubel on välja valinud parimad palad ning kokku pannud 8-käigulise õhtusöögi, et tutvustada uut ja põnevat sügismenüüd



**Amouse bouche** siga/ õun/ sibul

*Cremant Brut De Limoux, Gerard Bertrand, Prantusmaa, 2011*

**Pörsaterriin** shallotsibul/ 63°C munahüüve/ marineeritud porgand

*Riesling & Veltliner, Duett, Leth, Wagram, Austria 2013*

**Kammkarbid** lillkapsas/ mooniseeme/ seaveri

*Chablis, Marcel Amance, Bourgogne, Prantsusmaa, 2012*

**Kõrvitsasupp** sibul/ mesi/ brüsselikapsas

*Pouilly Fume, Montagu, Prantsusmaa, 2012*

**Mustikavaht** mustikas/ suhkur/ želatiin

**Vasikapõsk** kartul/ spargel/ kuusk

*Corbieres (Grenache-Syrah-Mourvedre), Gerard Bertrand, Corbieres, Prantsusmaa, 2011*

**Eeldessert** astelpaju/ roheline õun

**Mahavisatud jõhvikas** jõhvikas/ küpsis

*Pinot Gris, Grand Cru Rangen, Wolfberger, Prantsusmaa, 2008*

**Petit fours** magusad ampsud Raimondi köögist

**Menüü hind koos veinivalikuga 49 eurot inimene**