



*Raimond*  
RESTORAN

**VEINIÖHTUSÖÖK  
RESTORANIS RAIMOND**

**14.09.2024**

Tervitusjook

*Cremant de Bourgogne AOC Brut « Cuvée S2018 », Simonnet-Febvre*

— PEAKOKA TERVITUSED —

Pähkla forell/koriander  
põldpüü/mustikas/kadakaleib

**Pagaritooted**

sibulasai/Tammejuure kanepiseemneleib  
Nopri koorest pruun ja vahustatud või

— ESIMENE EELROOG —

**Grillitud auster**

brokol/redis/petersell/Vin Blanc  
*Louis Latour Chablis AOC 2022 « La Chanfleure »*

— TEINE EELROOG —

**Praetud ümarmudil**

munataim/grillitud kapsa/lendkalamari/sinimerekarp  
*Louis Latour Pouilly-Fuissé AOC 2022*

— PEAROOG —

**Pardirind**

maapirn/Peipsi sibul/ploom/miso  
*Louis Latour Bourgogne Pinot Noir AOC 2021*

— DESSERT —

**Valrhona**

mandel/muscovado/tüümian  
*Louis Latour Marc de Bourgogne*

**Peakokk Marko Lumera**



 TRIDENS



4-käiguline õhtusöök  
koos sommeljee poolt sobitatud Prantsusmaa veinidega 115€ külaline