

LEVI SPIRIT

23.3. -25.3.2023

8 – COURSE

CHEFS MENU



Ruinart Champagne Brut, AC Champagne / France

FOIE GRAS

Ankanmaksamousse, moscatel-viinietikka, omena ja paahdettu briossia

SAUMON FUMÉ

Kylmäsavulohi -cornetto, creme fraiche ja kaviaari

GOUGÈRES

Tuulihattu, gruère-juusto, parmesaani ja tryffeli



Gustave Lorenz Riesling Grand Cru Kanzelberg, Alsace / France

PÂTÉ EN CROÛTE FOIE GRAS ET PISTACHES

Ankkapatee, yrttisalaatti, pistaasi ja tillipikkeli



Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough / New Zealand

BISQUE AU RAVIOLI DE CRABE ROYAL

Kuningasrapuravioli ja kuningasrapukastike, matignon-vihannekset ja ”kuningasrapu -bolognese

LEVI SPIRIT VILLAS & RESORT – DEFINITION OF ARCTIC LUXURY

www.levispirit.fi | info@levispirit.fi | +358 (0) 400 605 694

LEVI SPIRIT



Villa Poggio Salvi Di Brunello, Tuscany / Italy

BEEF WELLINGTON

Naudan sisäfilee taikinakuoressa, karamellisoitu porkkana, rakuuna ja Madeira kastike

AGRUMES

Sitrussalaatti ja veriappelsiinisorbetti



Huber Riesling Auslese, Niederösterreich / Austria

CRÈME BRÛLÉE

Vaniljalla maustettu paahtovanukas ja vihreää omenaa

MACARONS

LEVI SPIRIT VILLAS & RESORT – DEFINITION OF ARCTIC LUXURY

www.levispirit.fi | info@levispirit.fi | +358 (0) 400 605 694