

# GOÛT DE FRANCE

MÄRTS  
21



## Entrée

Tarte à l'oignon, toast à la tapenade  
Bouillabaisse

## Plat principal

Boeuf à la Gordienne

## Assortiment de fromages

Fromage du chèvre, Roquefort, Camembert à la  
confiture de fruits

## Dessert

Les fruits flambés à la glace  
Café, nougat

## Vins

Chateau Minuty Prestige Blanc 2017 AOP Cotes de  
Provence

Chateau de Pibarnon Les Restanques Rouge 2011  
AOP Bandol

Louis Sipp Pinot Gris Bio S 2016 AOP Alsace

## Cognac

PLANAT VSOP Prestige

## Eelroog

Sibulapirukas, röstsai oliivipastaga  
Lõuna-Prantsusmaa kalasupp Bouillabaisse

## Pearoog

Veiseliha Gordienne'i moodi

## Juustuvalik

Kitsejuust, Roquefort, Camembert puuviljamoosiga

## Magustoit

Flambeeritud puuviljad jäätisega  
Kohv, nougat

## Veinid

Chateau Minuty Prestige Blanc 2017 AOP Cotes de  
Provence

Chateau de Pibarnon Les Restanques Rouge 2011  
AOP Bandol

Louis Sipp Pinot Gris Bio S 2016 AOP Alsace

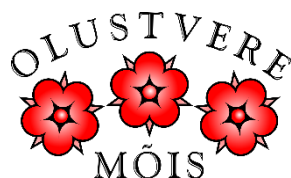
## Konjak

PLANAT VSOP Prestige

**Le prix 50€ (Les vins et le service sont inclus)**

**HIND: 50€**

Chef: Kaiti Pirs  
Mõisa allee 12, Olustvere  
+372 5647 2837



Peakokk: Kaiti Pirs  
Mõisa allee 12, Olustvere  
+372 5647 2837