

Brunch de Noël

11 décembre 2022

Menu

Porridge au riz, amande, cannelle, sucre

*

Assiette à partager
Saumon fumé, salade de hareng, pomme,
betterave, carotte, oignon, cornichon, œuf dur

*

Brioche au safran

*

Compotée de pomme et de prune, chantilly

*

Smoothie aux myrtilles
Café filtre finlandais ou thé ou tisane

Les tables de Noël finlandaises sont généralement dressées d'une salade *rosolli*. Composée de légumes de saison, cette salade apporte une touche de fraîcheur aux repas copieux de la saison. Le jour de la Sainte-Lucie, le 13 décembre, on déguste également une délicieuse brioche au safran, une pâtisserie d'origine suédoise. La couleur jaune vif du safran éclaire les courtes journées d'un petit rayon de soleil. Pendant cette période hivernale, il est réconfortant de préparer un *riisipuuro*, un porridge au riz accompagné de cannelle et de sucre. Une amande est toujours cachée dans le porridge, l'heureux élu qui trouve l'amande au fond de son bol peut alors exaucer un vœu.

*Aujourd'hui, le gagnant recevra aussi une carte
cadeau d'un montant de vingt euros, valable un an.
Bonne chance, onnea !*

*Menu enfant (0-11 ans) disponible sur demande.

*Liste des allergènes disponible au bar.