

Menu de Saison59

Entrée
BLINI
Rapea voissa paistettu tattariblini, hapankermaa, sipulia ja siianmätii

Tai

SOUPE
Kuohkeaa mustajuurikeittoa, tomaatti-concassé, hummeria ja basilikakreemiä

Plat Principal
CANARD
Rapeaksi paistettua ankanrintaa, endiivisalaattia, briossia, kirsikkakastiketta ja palsternakkapyreetä

Tai

COREGONE LAVARET
Hiillostettua siianseläkettä, grillattua fenkolia, vihreää sipulia, maa-artisokka-perunagratiinia ja siianmäti Beurre Blanc kastiketta

Tai

RISOTTO
Täyteläistä punajuuririsottoa, grillattua portobelloa, hasselpähkinää ja parmesaania

Dessert
CHOCOLAT
Suklaaganache, hasselpähkinäkakkua, mustaherukkajäätelöä ja valkosuklaakristallia

Menu de Choix Verte49

Entrée
BLINI CAVI-ART
Rapea voissa paistettu tattariblini, hapankermaa, sipulia ja merilevä Cavi-artia

Plat Principal
RISOTTO
Täyteläistä punajuuririsottoa, grillattua portobelloa, hasselpähkinää ja parmesaania

Dessert
CRÈME CARAMEL
Crème Caramel, veriappelsiiniä ja Diplomático rommia

Menu de Dégustation77

Keittiömestarin valitsema 5-ruokalajin maistelumenu

En plus

Juureen leivottua vaaleaa hapanjuurileipää, mallasleipää ja paahdettua, vaahdotettua voita2,50

Recommander

Viinimenu kolmelle ruokalajille49

Alkoholiton juomamenu kolmelle ruokalajille35

les Entrées

SALADE VERTE10
Raikasta vihersalaattia, tomaattia ja balsamico vinaigrettea

VELOUTÉ DE SALSIFIS ET HOMARD15
Kuohkean täyteläistä mustajuurikeittoa, tomaatti concassé, hummeria ja basilikakreemiä

TRUITE CONFITE ET CONCOMBRE16
Kirjolahiconfit, marinoitua kurkku-hernesalaattia, Dijon sinappikreemiä, mallasleipää ja kirjolohenmätii

PETTTE SALADE GAMBAS DE PARIS16
Puuhiiligrillattuja jättirapuja, vihersalaattia, valkosipuli-vuohenjuustoleipää, salaattia, aiolia ja parmesaania

BLINI ET ŒUFS DE LAVARET19
Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätii, savustettua hapankermaa ja punasipulia

BLINI ET CAVI-ART16
Rapea voissa paistettu tattariblini, hapankermaa, sipulia ja merilevä Cavi-artia

TARTARE DE BŒUF18
Maustettu häränlihataratar, tryffelikreemiä, pikkelöityä retiikkaa, graavattua keltuaista ja parmesaania

Poissons & Fruits de mer

FILET DE LAVARET33
Hiillostettua siianseläkettä, grillattua fenkolia, vihreää sipulia, maa-artisokka-perunagratiinia ja siianmäti Beurre Blanc kastiketta

MOULES MARINIÉRES29
Valkoviini-timjamikermassa keitettyjä sinisimpukoita, parmesaanilla maustettuja ranskanperunoita, hapanjuurileipää ja korianteri-limeaiolia

Classiques

SALADE GAMBAS DE PARIS25
Puuhiiligrillattuja jättirapuja vihersalaattia, valkosipuli-vuohenjuustoleipää, salaattia, aiolia ja parmesaania

RISOTTO À LA BETTERAVE ET NOIX25
Täyteläistä punajuuririsottoa, grillattua portobelloa, hasselpähkinää ja parmesaania

Accompagnements

PAIN DE LA MAISON2,50
Aamalla juureen leivottua vaaleaa hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita

GRATIN DE TOPINAMBOUR10
Maa-artisokkagratiinia ja parmesaania

RISOTTO À LA BETTERAVE ET NOIX12
Täyteläistä punajuuririsottoa, grillattua portobelloa, hasselpähkinää ja parmesaania

FRITES AU PARFUM DE TRUFFE6
Repeat tryffelillä maustetut ranskalaiset ja aiolia

Délices de Viande

MAGRET DE CANARD33
Rapeaksi paistettua ankanrintaa, endiivisalaattia, briossia, kirsikkakastiketta ja palsternakkapyreetä

STEAK DE FILET DE BŒUF GRILLÉ42
Grillattu härän sisäfileepihvi, härkäpapuja, vihreäsipulia, cacio e pepe perunoita ja konjakki-kermakastiketta

BURGER DE BŒUF GRILLÉ26
Bom Burger, grillattu härän jauhelihapihvi, perunabriossi, cheddarjuustoa, tomaattia, karamellisoitua sipulia, jalapeño-pikkelsiä, tryffelimajoneesia ja ranskalaisia perunoita

Lihan alkuperä

Härkä - Suomi Ankanrinta - Ranska

les Desserts

CHOCOLAT GANACHE ET CASSIS14
Suklaaganache, hasselpähkinäkakkua, mustaherukkajäätelöä ja valkosuklaata

CRÈME CARAMEL ET ORANGE14
SANGUINE
Crème Caramel, veriappelsiiniä ja Diplomático rommia

SORBET6
Päivän sorbet à la Bistro O Mat

FROMAGE14
Valikoima parhaita ranskalaisia juustoja ja hilloketta

