

UZKODAS

	EUR
BURKĀNU TARTARS V paipalu olas, <i>Meldera</i> kazas siers, Indijas rieksti	21
TOPINAMBŪRU SALĀTI V topinambūrs, Albas melnā ziemas trifele, Pjemontas lazdu rieksti, avotkrese	21
PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS laša ikri, kūpināta laša krokete, laša uzpūtenis, mārrutku <i>crème fraîche</i>	25
GRILĒTS FĒRU SALU LANGUSTĪNS <i>fondant</i> kartupelis, « <i>Mottra</i> » melnie ikri, <i>Pernod bisque</i>	28
PĪĻU AKNU FOIE GRAS TORTELLĪNI trifeļu sula, divdesmit piecus gadus izturēts tradicionālais balzametiķis, ar pīļu aknām pildīti lāčpurni, pīles konsomē	28
JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPA GAĻAS TARTARS « <i>Sanfilippo</i> » anšovu tosts, svaigs vasabi, šimeji sēnes	38

V – veģetārs

NO JŪRAS

	EUR
FĒRU SALU LASIS spināti, enoki sēnes, šitaki daši	33
NIRĒJU ĶERTAS JŪRAS ĶEMMĪTES ziedkāpostu biezenis, Yuzu sezama sēklas, ķemmīšu svārku <i>velouté</i>	34
JŪRASMĒLE selerija, sīpolu marmelāde, brūno garneļu sviesta mērce	39
PASTA	
PAŠMĀJU PASTA AR TRIFELĒM V spagetini, Albas melnā ziemas trifele	28
PAŠMĀJU PASTA AR KAMČATKAS KRABJA GAĻU spagetini, Kamčatkas krabis	32
PIEDEVAS	
Kartupeļu friti, cepti zoss taukos	6
Zaļie salāti	6
•	
Kartupeļu friti ar trifeļu sviestu, Parmas sieru	8
Lapu rožkāposti	8

V — veģetārs

NO LAUKIEM

	EUR
IBĒRIJAS CŪKGAĻAS SEKRETO topinambūrs, <i>harissa</i> biezenis, selerijas kāts, citrusaugļu konjaka mērce	29
BRIEŽA SEDLS kārveles saknes biezenis, dārzeņu čipsi, melno plūmju sarkanvīna mērce	34
TEĻA DZIEDERI pastinaku biezenis, lāčpurni, trompetsēņu Madeiras mērce	35
«VINCENTA» CANARD À LA PRESSE (tiek gatavota pie galda)	160 2-4 personām
<p>Slavens ēdiens un pagatavošanas ziņā, iespējams, visai izraujošākā recepte no klasiskā franču repertuāra. Tā ir sena un izsmalcināta mākslas forma, kas jums jāredz tapšanas procesā un jāizgaršo vismaz reizi savā dzīvē. Pīles īpaši šai receptei tiek piegādātas no Birgo (Burgaud) mājām Šalansā. Krūtiņa un kāja tiek pasniegta atsevišķi divās kārtās.</p>	
IZTURĒTU STEIKU IZLASE VISI STEIKI TIEK GRILĒTI GRILĀ «JOSPER»	
SIMGUS — GOTLANDE	rib eye 29 / 100 g
WAGYU — JAPĀNA	striploin ⁵ 63 / 100 g fileja ⁵ 110 / 100 g
*** Ja ir produkti, kas jums izraisa alerģiju vai nepanesību, lūdzu, informējiet par to viesmīli pirms pasūtāt maltīti	

Piecu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 12.5 % maksa par apkalpošanu