

UZKODAS

EUR

CEPTU ZIEDKĀPOSTU SALĀTI 20
sarkanais sīpols • sardīnes • paipalu olas • čilli • olīvas

PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS 25
laša ikri • kūpināta laša krokete • laša uzpūtenis • mārrotku crème fraîche

KŪPINĀTI BALTIE SPARĢEĻI 25
pētersīļu mārrotku krēms • svaigi mārrotki • līdakas ikri

FĒRU SALU LANGUSTĪNS 28
fondant kartupelis • Mottra melnie ikri • Pernod bisque

PĪĻU AKNU FOIE GRAS TORTELLĪNI 28
trifeļu sula • divdesmit piecus gadus izturēts tradicionālais balzametiķis • ar pīļu aknām pildīti lāčpurni • pīles konsomē

JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPA GAĻAS TARTARS 38
Sanfilippo anšovu tosts • svaigs vasabi • šimeji sēnes

KARALISKAIS KRABIS 45
tvaicēta karaliskā krabja gaļa • kolrābis • avokado • Indijas rieksti • laša ikri

V — veģetārs

NO JŪRAS

EUR

NIRĒJU ĶERTAS JŪRAS ĶEMMĪTES 34
ziedkāpostu biezenis • yuzu sezama sēklas • ķemmīšu svārku
velouté

SAVVAĻAS BUTE 35
karamelizēti sīpoli • rīsu čipsi • baravikas • cavas velouté

DZELTENSURU TUNZIVS 36
mīdijas • enoki sēnes • sake • lotosa sakne • nori

PASTA

PAŠMĀJU PASTA AR TRIFELĒM V 35
spagetini • Albas melnā rudens trifele

PAŠMĀJU PASTA AR KAMČATKAS KRABJA GAĻU 38
spagetini • Kamčatkas krabis • čilli

PIEDEVAS

Kartupeļu friti, cepti zoss taukos 6

Medus pastinaki 6

Lapu kāpostu salāti 8

Kartupeļu friti ar trifeļu sviestu, Parmas sieru 8

V — veģetārs

NO LAUKIEM

EUR

GRILĒTAS ĪRIJAS JĒRA RIBIŅAS 35

auna zirņi • glazēti burkāni • kumins • kūpināta paprika • jēra jus

TEĻA DZIEDZERI 35

pastinaku biezenis • lāčpurni • kaperi • lakšu pesto • sīpoli •
teļa konsomē

LAUKA BALODIS 50

2 personām

foie gras • sakņu selerijas biezenis • atmatene • rudzi • baloža
cepešmērce ar trifeli

VINCENTS CANARD À LA PRESSE (tiek gatavota pie galda) 160

2-4 personām

Slavens ēdiens un pagatavošanas ziņā, iespējams, visaizraujošākā
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.

Krūtina un kāja tiek pasniegta atsevišķi divās kārtās.

IZTURĒTU STEIKU IZLASE

visi steiki tiek grilēti grilā Jospier

Simgus — Gotlande	rib eye	100g/29
Wagyu — Japāna	striploin 5	100g/63
	fileja 5	100g/110

**** 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

