



PARSAMENU

9.4.–4.5.2019

Vihreää parsaa,
kylmäsavustettua porsaan kassleria, uppomuna ja hollandaise
Chignin Vieilles Vignes Blanc, André et Michel Quénard 10 cl

Kuohkeaa parsakeittoa ja parsaoiljyä
Alsace Pinot Gris Nature, Julien & Schaal 8 cl

Paahdettua kuhaa, kampasimpukkaa ja fenkolikastiketta
Alsace Grand Cru Rosacker Riesling, Cave Vinicole de Hunawihr 12 cl

Ranskalaisia pientilajuustoja ja hilloketta
Red Old Pineau des Charentes, Château de Montifaud, Cognac 4 cl

Punaherukkaa, tuorejuustoa ja marenkia
Transylvanian Ice Wine, Liliac & Kracher, Romania 4 cl

5 ruokalajin parsamenu 59,00 • Viinipaketti 43,00

PARSA-ANNOKSET

Vihreää parsaa, kylmäsavustettua porsaan kassleria,
uppomuna, hollandaise ja paahdettua briossia 14,00 / 21,00

Grillattua valkoista parsaa, sitruunavaahtoa,
hampunsiemencrumblea ja pistou 13,00 / 20,00

Kuohkeaa parsakeittoa ja parsaoiljyä 11,00



La Maison

CUISINE & BAR À VIN

Pieni pala iloista Ranskaa Tehtaankadulla
p. 050 3212 168 • www.lamaison.fi • Tehtaankatu 21, 00150 Hki